

Ингредиенты:

Лосось – 700 г

Вино белое сухое – 150 мл

Масло оливковое – 30 мл

Лук репчатый – 130 г (1
шт.)

Перец болгарский – 200 г (2
шт.)

Лимон – 1/2 шт.

Тмин – 1/3 ч. ложки

Шалфей сушёный – 1/3 ч.
ложки

Соль – 1 ч. ложка

Перец чёрный молотый –
1/3 ч. Ложки

Количество порций: 4

Этап приготовления:

1. Подготовьте всё для блюда.
2. Рыбу лучше использовать не замороженную, а свежую, так готовые шашлычки сохраняют сочность. Лук возьмите небольшого размера, чтобы кольца хорошо держались на шпажке возле рыбы.
3. Вымойте рыбу и обсушите бумажными полотенцами.
4. Филе лосося снимите с кожи, при необходимости очистите от костей и нарежьте кусочками размером примерно 3-4 см.

5. Репчатый лук очистите и нарежьте кольцами.
6. Для маринада соедините в глубокой миске белое вино, сок половинки лимона, шалфей, тмин, соль и смесь перцев.
7. Поместите рыбу и лук в маринад, перемешайте и оставьте в прохладном месте на 1-2 часа для маринования.
8. Сладкий перец вымойте, очистите и нарежьте квадратными кусочками размером 3х3 см.
9. Деревянные шпажки замочите в воде на 15-20 минут, чтобы они не горели в духовке при высокой температуре.
10. Незадолго до окончания времени маринования рыбы разогрейте духовку до 200 градусов.
11. Насадите на шпажки поочередно колечки лука, кусочки лосося и квадратики перца. Шашлычки разместите на противне или на жаропрочной форме так, чтобы была возможность во время запекания переворачивать их и поливать оставшимся маринадом.
12. Запекайте шашлычки с лососем и болгарским перцем в разогретой до 200 градусов духовке 15 минут.
13. Готовые шашлычки выложите на тарелку, полейте оливковым маслом и украсьте свежей зеленью базилика или укропа.