

(odc.19) szaszłyki z żabnicy, boczku i cukinii

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.19)

trudność: **łatwe**

Składniki

1 żabnica
200g wędzonego boczku w plastrach
1 cukinia

Składniki marynaty

laska wanilii
1 cytryna
4 liście laurowe
6 jagód jałowca
łyżka soli morskiej
gałązki rozmarynu do zrobienia szaszłyków



Przygotowanie

Rybę oczyścić i oprawić, podzielić na filety. Przygotować marynatę: laskę wanilii rozciąć nożem. Usunąć wszystkie ziarenka i wrzucić do moździerza. Laskę wanilii pokroić i również wrzucić do moździerza. Liście laurowe rozedrzeć na kawałki, wrzucić do moździerza. Dodać jagody jałowca, sól i rozetrzeć dokładnie. Gotową marynatą natrzeć rybę na całej powierzchni. Posypać startą skórką z cytryny, odstawić na godzinę do lodówki. Następnie usunąć marynatę i dokładnie osuszyć każdy filet. Pokroić na kawałki po około dwa i pół centymetra. Wędzony boczek pokrojony w grube, trzymilimetrowe plastry, podzielić na kawałki identycznej wielkości, jak ryba. Obieraczką do warzyw odkroić z cukinii długie plastry. Gałązki rozmarynu oczyścić z liści, oskrobać nożem zdrewniałe części, ukośnie ściąć koniec. Na tak przygotowany patyczek do szaszłyków nabić ładny kawałek ryby i przesunąć ostrożnie do samego końca. Dodać plaster cukinii i owinąć wokół ryby. Teraz dodać kawałek boczku. Powtarzać, aż zapelni się cały patyczek. Ostatni powinien być kawałek boczku. Wyrównać składniki i rozsunąć, żeby mięso równo opieкло się na grillu. Szaszłyki ułożyć na grillu, opiekać z obu stron po około 3 minuty, podawać.

© Jamie Oliver 2002