

Peste la gratar

Peste la gratar



Ingrediente :

2 file de cod, 2 file de somon, 24 bucati de creveti curatati, 1 ardei gras rosu si unul verde, ulei pentru uns, o lamiie, sare, piper, 4-6 tepuse de lemn

Preparare :

Se curata pestele si se spala. Se usuca cu un prosop si se sareaza si se pipereaza fileul dupa gust. Se stropeste fileul cu lamiie. Se unge gratarul cu ulei. Se incinge gratarul, dar nu la fel de tare ca pentru carnea de porc. Se taie fileul bucati. Se taie si se curata ardeiul. Jumatate din ardei se taie cuburi mari. Cealalta jumatate se taie fisii groase. Se dispun alternativ pe tepuse bucatile de file de somn cu cele de cod si cu ardeii taiati cuburi. Se infig in tepuse strins unul in celalalt, crevetii. Se prajesc pe gratar, pe toate partile, cam 3-4 minute pe o parte. Se servesc ca atare, decorati cu fisii de ardei si de lamiie, cu piine alba sau cu o garnitura de cartofi natur, orez cu marar, etc.