

Szaszłyki z ryb i owoców morza

Morskie Szaszłyki z łososiem, Tuńczykiem i Krewetkami

Aromatyczne szaszłyki z ryb i owoców morza to **prawdziwa uczta dla podniebienia**. Soczyste kawałki łososa i tuńczyka, połączone z krewetkami i warzywami, tworzą harmonijną kompozycję smaków morza. Marynata z kolendry, oliwy z oliwek i przyprawy Knorr nadaje całości wyjątkowego charakteru, a delikatny aromat cytryny doskonale podkreśla świeżość składników.

Dla kogo?

Te wykwintne szaszłyki to doskonała propozycja dla miłośników owoców morza i ryb. Sprawdzą się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. *Delikatne mięso ryb i krewetek* zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy, a prosty sposób przygotowania pozwoli cieszyć się smakiem morza bez zbędnego wysiłku.

Na jaką okazję?

Szaszłyki z ryb i owoców morza to **eleganckie danie** idealne na letnie grillowanie, romantyczną kolację we dwoje lub przyjęcie w gronie najbliższych. Świetnie sprawdzą się również jako główne danie podczas uroczystej kolacji, gdy chcesz zaskoczyć gości czymś wyjątkowym, a jednocześnie niezbyt skomplikowanym.

Czy wiesz, że?

Połączenie ryb i owoców morza to nie tylko uczta dla podniebienia, ale również **źródło cennych składników**

odżywczych. Łosoś i tuńczyk są bogate w kwasy omega-3, które korzystnie wpływają na pracę serca i mózgu, a krewetki dostarczają wysokiej jakości białka i selenu.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do szaszłyków – spróbuj dodać kawałki ananasa, papryki lub cukinii. Dla bardziej wyrazistego smaku, wzbogać marynatę o czosnek lub imbir. *Szaszłyki świetnie komponują się z ryżem basmati lub sałatką z rukoli i pomidorków koktajlowych.*