



## Halnyársak

- 4 steak tengeri halból
- 2 lime
- 1 ek. olívaolaj
- 3 ek. friss, aprított kapor
- 1 narancssárga paprika
- só
- bors

### Elkészítés:

A halat nagyobb kockákra vágjuk és tálba tesszük. Egy lime levéből, az olívaolajból és az aprított kaporból marinádöt készítünk. Belekeverjük a halkockákat és 30 percre félretesszük. A megtisztított paprikát a hallal azonos méretű darabokra vágjuk, a másik lime-ot pedig vékony szeletekre. A marinált halat, a lime-ot és a paprikát váltakozva nyársakra szúrjuk. 220 °C-ra előmelegített sütőben kb. 10 percig sütjük.