Nabodala s kozicami in ananasom ter curryjevo pomako

30—40 Min

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

Za curryjevo pomako

400 g	Kozic, svežih ali zamrznjenih
4 žlice	Oljčnega olja
2 žlički	
4 cele	Rezine ananasa (svežega ali iz pločevinke)
2 celi	Mladi čebuli
200 g	Mešane solate
16 kosov	Lesenih nabodal

Za curryjevo pomako

2 celi	Rezini ananasa (svežega ali iz pločevinke)
100 g	Majoneze
2 žlički	
0.5 žličke	Česen zrnasti
1 žlička	Morska sol jodirana
1 ščepec	Poper črni mleti

Za solatni preliv

4 žlice	Oljčnega olja
2 žlici	Belega vinskega kisa
1 žlica	Dijonske gorčice

Priprava

1. Kozice splaknite in jih dobro osušite s papirnato brisačo. Oljčno olje in začimbno mešanico za ribe na žaru Kotányi zmešajte v marinado. V njej marinirajte kozice.
2. Priprava nabodal: Rezine ananasa narežite na majhne trikotnike. Mladi čebuli narežite na majhne koščke.
3. V mešalniku dobro premešajte vse sestavine za curryjevo in ananasovo pomako.
4. Na majhna nabodala izmenično nabadajte kozice ter kose ananasa in mlade čebule, nato pa jih na žaru pecite na obeh straneh, dokler lepo ne porjavijo.
5. Oljčno olje, bel vinski kis in dijonsko gorčico zmešajte v preliv za solato, ki ga nato še začinite s soljo in poprom. Solato operite in jo prelijte s prelivom.
6. Gotova nabodala s kozicami postrezite skupaj s curryjevo in ananasovo pomako ter solato.