Екзотични шишчета със скариди и ананас

25–30 Минути

Подготовка

1 Овкусете скаридите със зехтин и ½ с.л. от микса за Grill Риба на Kotányi. Мариновайте за 15 минути.

2 През това време нарежете тиквичката на дебели полумесеци, чушката на квадратни парченца, а ананаса на кубчета с идентичен размер. В купа овкусете със сока от половин лайм и 1 с.л. от микса за Grill Риба на Kotányi.

СЪВЕТ: Можете да използвате консервиран ананас вместо пресен.

3 Набучете съставките върху дървени шишчета, редувайте скариди, тиквички, чушки и ананас. Пригответе за 5-7 минути на грил тиган, като обръщате, за да се сготвят добре. Сервирайте с прясна салата и сосове по желание.

СЪВЕТ: Пригответе шишчетата на скара, ако имате възможност – ще станат още по-вкусни!

Съставки за 4 Порции

= Kotányi Produkte

400 g	Скариди (изчистени, белени)
1 бр.	Зелена тиквичка
1 бр.	Червена чушка
Половин	Ананас, белен
2 с.л.	Зехтин
1 бр.	Лайм
1 ½ с.л.	Грил риба