

# Frigărui de ananas cu bezele glazurate cu balsamic-chili

10—20 Min.

## Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 20 Bucăți | Bezele pentru grătar (bucăți mari) |
| 1 Bucăți | Ananas, proaspăt |
| 4 Lingură | Glazură balsamică |
| 0.5 Linguriță | Chili Birdseye |
| 4 | Frigărui din lemn |

## Pregătire

1. Curățați ananasul, îndepărtați tulpina și tăiați cubulețe de aprox. 2x2 cm.
2. Puneți bucățile de ananas și bezele pe frigărui subțiri de lemn, alternând între ingrediente.
3. Într-un bol combinați glazura balsamică cu chili Kotányi.
4. Asezați frigăruile la grătar, peste jar sau pe foc usor deschis. Se lasă sa se racească putin si se stropeste cu glazura balsamic-chili.