



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

Frigărui de ananas cu bezele glazurate cu balsamic-chili

🕒 10—20 Min. 

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 frigăruiile la grătar, peste jar sau pe foc ușor deschis. Se lasă să se racească puțin și se stropește cu glazura balsamic-chili.

