

Frigărui de creveți cu dovlecei, ananas și ardei gras

— Min.

Pregătire

1. Pune crevețiii într-un bol, stropește-i cu ulei de măsline și condimentează-i cu ½ lingură de Kotányi Grill pentru pește. Amestecă bine și lasă-i la marinat timp de 15 minute.
2. Între timp, taie dovlecelul în jumătăți de rondele groase, ardeiul în pătrate, iar ananasul în cuburi de dimensiuni similare. Pune-le într-un bol, asezonează-le cu sucul de lime și restul de mix de condimente pentru pește, apoi amestecă.
3. Înfige alternativ pe bețe de frigărui: creveți, dovlecei, ardei și ananas. Gătește-le pe un grătar încins sau într-o tigaie grill timp de 5–7 minute, întorcându-le pentru a se rumeni uniform pe toate părțile. Servește-le cu couscous, orez sau un sos de iaurt cu lime.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

400 g	Creveți curățați
1	Dovlecel
1	Ardei gras roșu
0.5	Ananas proaspăt (sau conservat, bine scurs)
2 linguri	Ulei de măsline
1.5 linguri	Grill pește amestec de asezonare
	Suc de lime