



Гриловани таќоси с аنانас

⌚ 30–40 Минути   

Подготоќка

- 1 Обелете аنانаса, нарежете го на малки парченца и поставете во затворен съд, ако няма да го използвате веднага.
- 2 Добавете микса за риба, пресен кориандър, зелен лук, соев сос, сусамово олио и кафява захар во купа и разбъркайте съставките. Поставете парчетата абанас во сместа и оставете на страна да се маринова.
- 3 За да направите сос от авокадо: Изсипете всички съставки с изключение на красавицата во купа и с вилица намачкайте. Нарежете красавицата на малки парченца и разбъркайте во соса.

СЪВЕТ: За постна алтернатива, използвайте растителен заместител на киселото млеко вместо йогурт.

- 4 Гриловайте парченцата абанас върху грила, докато леко покафенеят от двете страни.
- 5 Увийте таќосите во алуминиево фолио и ги затоплете на грила за 90 минути.
- 6 Накрая напълнете таќосите със салатения микс, стръкчета кориандър, грилования абанас и авокадовия сос. Изстискайте сок от лайм отгоре и напръскайте малко от останалата марината. Да је вкусно!

Съставки за 2 Порции

◆ = Kotányi Produkte

1	Абанас
4 с.л.	Кориандър, прясно нарязан
2	Скилигки чесън
2 стръка	Зелен лук
3 с.л.	Соев сос
2 с.л.	Сусамово олио
3 с.л.	Кафява захар
1	Лайм
5	Връзки кориандър
1	Салатен микс
4 бр.	Царевични таќоси
2 с.л.	◆ Микс за риба

За соса от авокадо

1	Авокадо
Половин	Красавица
4 с.л.	Йогурт
Половин	Лайм
Щипка	◆ Морска сол
Щипка	◆ Черен пипер на зърна

