



Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1	Ананас
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 такоси
2 с.л.	♦ Микс за риба

За соса от авокадо

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

Гриловани такоси с ананас

⌚ 30—40 Минути



Подготовка

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

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

- 4 Гриловайте парченцата ананас върху грила, докато леко покафенят от двете страни.
- 5 Увийте такосите в алуминиево фолио и ги затоплете на грила за две минути.
- 6 Накрая напълнете такосите със салатения микс, стръкчета кориандър, грилования ананас и авокадовия сос. Изстискайте сок от лайм отгоре и напръскайте малко от останалата марината. Да ви е вкусно!

