



Съставки за 3 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 глави	Алабаш
1 чаша	Пресен копър
1 чаша	Див лук
1 бр.	Лимон
5 с.л.	Зехтин
1 с.л.	♦ BBQ Пиле
12 бр.	Тънки лентички бекон
10 бр.	Репички
200 г	Кисело мляко с висока масленост
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
Щипка	♦ Чесън на гранули
6 бр.	Дървени шишчета

Беконови шишчета с алабаш

⌚ 35—45 Минути 

Подготовка

- 1 Обелете алабаша и го нарежете на кубчета около 1,5 см дебели. Пригответе ги за около 4 минути във вряща, подсолена вода. След това ги изплакнете със студена вода и подсушете.
- 2 Нарежете пресните подправки на ситно и ги разбъркайте със зехтин и лимонов сок. Овкусете със сол и пипер и оставете настрана.
- 3 Измийте репичките и ги настържете. Разбъркайте с киселото мляко, щипка чесън на гранули, зехтин, сол и пипер на вкус. Разбъркайте 1 с.л. от микса за GRILL Пиле с 5 с.л. зехтин и маринуйте алабаша в сместа, като преди това го наредите върху шишчетата.
- 4 Увийте някои кубчета алабаш в бекон и пригответе шишчетата на грил – дръжте ги за около 1 минута на всяка страна.
- 5 Намажете шишчетата с билковия дресинг от стъпка 2 и поднесете с гъздзика от репички.

СЪВЕТ: За по-засищащо ястие, поднесете шишчетата с картофи на фурна.

