



Nabodala s kozicami in ananasom ter curryjevo pomako

🕒 30–40 Min   

Priprava

- 1 Kozice splaknite in jih dobro osušite s papirnato brisačo. Oljčno olje in začimbno mešanico za ribe na žaru Kotányi zmešajte v marinado. V njej marinirajte kozice.
- 2 Priprava nabodal: Rezine ananasa narežite na majhne trikotnike. Mladi čebuli narežite na majhne koščke.
- 3 V mešalniku dobro premešajte vse sestavine za curryjevo in ananasovo pomako.
- 4 Na majhna nabodala izmenično nabadajte kozice ter kose ananasa in mlade čebule, nato pa jih na žaru pecite na obeh straneh, dokler lepo ne porjavijo.
- 5 Oljčno olje, bel vinski kis in dijonsko gorčico zmešajte v preliv za solato, ki ga nato še začinite s soljo in poprom. Solato operite in jo prelijte s prelivom.
- 6 Gotova nabodala s kozicami postrezite skupaj s curryjevo in ananasovo pomako ter solato.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za curryjevo pomako

| | |
|----------|--|
| 400 g | Kozic, svežih ali zamrznjenih |
| 4 žlice | Oljčnega olja |
| 2 žlički | |
| 4 cele | Rezine ananasa (svežega ali iz pločevinke) |
| 2 celi | Mladi čebuli |
| 200 g | Mešane solate |
| 16 kosov | Lesenih nabodal |

Za curryjevo pomako

| | |
|------------|--|
| 2 celi | Rezini ananasa (svežega ali iz pločevinke) |
| 100 g | Majoneze |
| 2 žlički | |
| 0.5 žličke | ♦ Česen zrnasti |
| 1 žlička | ♦ Morska sol jodirana |
| 1 ščepec | ♦ Poper črni mleti |

Za solatni preliv

| | |
|---------|----------------------|
| 4 žlice | Oljčnega olja |
| 2 žlici | Belega vinskega kisa |
| 1 žlica | Dijonske gorčice |

