



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

