

Piankowe szaszłyki ananasowe z polewą balsamiczno-chili

10–20 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

20 szt	Marshmallows na grilla (duże kawałki)
1 szt	Ananas, świeży
4 łyżki	Ocet balsamiczny
0.5 łyżeczki	Chili mieszanka przypraw
4 szt	Drewniane patyczki do szaszłyków

Przygotowanie

1. Ananasa obierz ze skórki, odetnij szypułkę i pokrój w kostkę o wielkości ok. 2x2 cm.
2. Nałóż naprzemiennie kawałki ananasa i pianki na cienkie drewniane patyczki.
3. W misce połącz ocet balsamiczny z mieszanką przypraw Chili Kotányi.
4. Grilluj szaszłyki nad żarem lub lekko otwartym ogniem. Pozostaw do ostygnięcia i skrop polewą balsamiczno-chili.