



Piankowe szaszłyki ananasowe z polewą balsamiczno-chili

🕒 10–20 Min   

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.

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

