



Свински шишчета с розмарин по аржентински

⌚ 40–50 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

700 g	Свинско бонфиле
4 стръка	Пресен розмарин
2 с.л.	♦ BBQ Аржентина
7 с.л.	Зехтин
Половин	Тиквички
1	Лук

За салца верде

1 връзка	Магданоз
1 връзка	Босилек
0.5 ч.л.	♦ Чесън на гранули
2 с.л.	Каперси
1 ч.л.	Горчица
4 с.л.	Зехтин
1 с.л.	Ябълков оцет
	♦ Морска сол

- 1 Пригответе марината, като смесите зехтина с BBQ Аржентина и оставете сместа да развие аромата за кратко.
- 2 Измийте месото и го подсушете. Нарезете на парчета, големи около 2-3 см. Нарезете тиквичката и лука на малки полумесеци.
- 3 Наредете шишчето, редувайки месо, лук и тиквички – вкарайте и стръка розмарин отгоре, както е на снимката. Намажете шишчетата с марината и оставете да престоят 20/30 минути.
- 4 Опечете на грил за около 10 минути, като ги въртите.
- 5 Пригответе салца верде: измийте билките, подсушете ги и нарежете на ситно. Нарезете и каперсите на ситно и разбъркайте с чесън на гранули и билките.
- 6 Овкусете всичко със зехтин, оцет и горчица и пюрирайте.
- 7 Сервирайте шишчетата със салца верде и препечен хляб.

