



# Ražnjići od morskih plodova uz šarenu ljetnu salatu

🕒 25–35 Min   

## Priprema

### Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

6	Srednje velikih škampa (bez glave, s okloпом)
4	Jakobove kapice
2	Manga
2	Ljutike
2	Drvena štapića za ražnjiće

#### Za salatu:

150 g	Žutih cherry rajčica
150 g	Crvenih cherry rajčica
4 žlice	Cornflakesa
4 žlice	Borovnica
150 g	Baby špinata
2 žlice	Badema

#### Za dressing:

250 ml	Soka od ananasa
1 žlice	Senfa
2 žlice	Bijelog balzamičnog octa
3 žlice	Maslinovog ulja
1 žlica	♦ Grill Classic

- 1 Za dressing sve sastojke izmiksajte u blenderu dok ne dobijete kremastu marinadu.
- 2 Orašaste plodove nasjeckajte i kratko prepržite na suhoj tavi.
- 3 Rajčice operite i prerežite na pola.
- 4 Operite i baby špinat te borovnice.
- 5 Mango ogulite i narežite na četiri kocke (slične veličine kao Jakobove kapice).
- 6 Ljutiku ogulite i prerežite na pola.
- 7 Sastojke nanižite na drvene štapiće za ražnjiće — naizmjenično škampe, ljutiku, mango i Jakobove kapice. Na svaki ražnjić stavite 3 škampa, 2 komada manga, 2 Jakobove kapice i 2 komada ljutike.
- 8 Ražnjiće obilno začinite Kotányi Grill Classic mješavinom začina.
- 9 Pecite ih na 200 °C po jednu minutu sa svake strane. Zatim ih ostavite na neizravnoj vatri do posluživanja.
- 10 U međuvremenu pomiješajte sve sastojke za salatu.
- 11 Prelijte dressing preko salate i lagano promiješajte.

