



Шишчета от скариги и ананас с къри сос

⌚ 30–40 Минути   

Подготвка

- Изплакнете скаригите и подсушете. Направете марината, като комбинирате зехтина и микса за Грил риба Kotányi. Мариновайте скаригите с тази смес.
- За шишчетата: Нарежете парчетата ананас на малки триъгълници. Нарежете зеления лук на малки парченца.
- Разбийте всички необходими съставки за соса в блендер.
- Пригответе шишчетата, като регуявате скариги, ананас и зелен лук. Гриловайте ги от двете страни, докато се запекат добре.
- Направете гресинга за салатата, като разбъркate зехтина с оцета и дижонската горчица. Овкусете със сол и пипер на вкус. Измийте салатата и овкусете с гресинга.
- Гарнирайте шишчетата с къри сос и салата и се насладете.

Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

За скаригите

400 g	Скариги, пресни или замразени
4 с.л.	Зехтин
2 ч.л.	◆ Грил риба
4 бр.	Резени ананас (пресни или от консерва)
2 бр.	Зелен лук
200 g	Салатен микс
16 бр.	Дървени шишчета

За къри соса

2 бр.	Резени ананас (пресни или от консерва)
100 g	Майонеза
2 ч.л.	◆ Къри
0.5 ч.л.	◆ Чесън на гранули
1 ч.л.	◆ Морска сол
1 щипка	◆ Черен пипер, млян
	◆ Ароматни чили

За гресинга

4 с.л.	Зехтин
2 с.л.	Бял винен оцет
1 с.л.	Дижонска горчица

