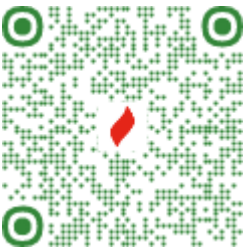




Інгредієнти 4 порц.

♦ = Kotányi Produkte

400 г	Очищених креветок
1	Цукіні
1	Червоний болгарський перець
0.5 шт.	Свіжого ананаса (або консервованого, без рідини)
2 ст.л.	Оливкової олії
	Сік ½ лайма
1.5 ст.л.	♦ Приправа до морської риби



Шашлички з креветок із цукіні, ананасом та солодким перцем

🕒 — хв

Приготування

- 1 Покласти креветки в миску, полити оливковою олією і приправити ½ ст. л. "Приправою до морської риби". Добре перемішати та залишит маринуватися на 15 хвилин.
- 2 Тим часом нарізати цукіні товстими півмісяцями, перець — квадратами, а ананас — кубиками приблизно однакового розміру. Покласти все в миску, збризнути соком лайма та додати залишок спецій для риби, добре перемішати.
- 3 По черзі нанизувати креветки, цукіні, перець і ананас на дерев'яні шпажки. Смажити на розігрітій гриль-сковороді або барбекю 5–7 хвилин, періодично перевертаючи, щоб рівномірно пропеклися з усіх боків. Подавати з кус-кусом, рисом або йогуртово-лаймовим соусом. Смачного!