

Шашлички з креветок із цукіні, ананасом та солодким перцем

— хв

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

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!