



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

20 ks	Marshmallows na gril (veľké kusy)
1 ks	Ananás, čerstvý
4 PL	Balzamiková omáčka
0.5 ČL	♦ Čili Bird's Eye
4	Drevené špajdle

Špízy z marshmallow a ananásu s balzamikovo-čili polevou

⌚ 10–20 Min 

Príprava

- 1 Ošúpte ananás, odstráňte stopku a nakrájajte ho na kocky s rozmermi približne 2 x 2 cm.
- 2 Kúsky ananásu a marshmallow striedavo napichujte na tenké drevené špajdle.
- 3 V mise zmiešajte balzamikovú omáčku s čili Kotányi.
- 4 Špízy grilujte na žeravých uhlíkoch alebo na mierne otvorenom ohni. Nechajte krátko vychladnúť a pokvapkajte balzamikovo-čili polevou.

