

Szaszłyki z krewetek z cukinią, ananasem i papryką

25–30 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

400 g	Oczyszczone ogony krewetek
1 szt	Cukinia
0.5 szt	Świeży ananas (lub ananas z puszki, odsączony)
2 łyżki	Oliwa z oliwek
1 łyżeczka	Grill do owoców morza mieszanka przyprawowa
	Sok z połowy limonki

Przygotowanie

1. Włóż krewetki do miski, skrop oliwą z oliwek i dopraw przyprawą Kotányi Grill do owoców morza. Dobrze wymieszaj i odstaw na 15 minut do zamarynowania.
2. W międzyczasie pokrój cukinię w grube półplasterki, paprykę w kwadraty, a ananasa w kostkę o podobnej wielkości. Umieść wszystko w misce, skrop sokiem z limonki i posyp pozostałą przyprawą do ryb. Wymieszaj.
3. Nadziej na drewniane patyczki na przemian krewetki, cukinię, paprykę i ananasa. Grilluj na mocno rozgrzanej patelni grillowej lub grillu przez 5–7 minut, obracając, aby równomiernie się przyrumieniły.
4. Podawaj z kuskusem, ryżem lub sosem jogurtowo-limonkowym.