

www.SztukaKulinarna.pl

Szaszłyki z łososia z ananasem

ilość porcji **2** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **drogie**

Potrzebujemy

| ilość | jm | produkt | komentarz |
|-------|----------|-----------------|---|
| 300 | gram | łosoś | |
| 250 | gram | ananas | mogą być kostki lub płyty z puszki, ew. świeży (lepszy jest z puszki) |
| 3 | łyżki | pietruszka | posiekana pietruszka |
| 3 | szt | czosnek | 3 ząbki czosnku w łupinach |
| 1 | szt | cebula | mała cebula |
| 2 | łyżeczki | papryka chili | lub innej ostrej papryki |
| 30 | ml | octu winnego | |
| 2 | łyżki | brązowego cukru | |
| 0.5 | łyżeczki | sól | |
| 100 | gram | śmietana | śmietany 18 % |
| 0.5 | szt | cytryna | |

Przepis Z łososia odciąć skórę, umyć i osuszyć. Pokroić w 2,5 cm kostkę, wyjąc ewentualne ości. Nadziać na szaszłyki na przemian z ananasem tak samo pokrojonym. (wielkość kostek łososia i ananasa w zależności od gustu - jeżeli mamy ananasa w drobnych kostkach - kostki z łososia podobne)

Przygotować glazurę: Czosnek w łupinkach oraz obraną i przepołowioną cebulkę zrumienić na suchej patelni. Czosnek obrać i wraz z cebulką, papryczką chilli, octem, cukrem i solą zmiksować blenderem. Glazurą posmarować szaszłyki.

Grillować (na grilu, w piekarniku z grilem, lub ew. na patelni grillowej) na dość dużym ogniu z jednej strony przez 2-4 minuty, aż łosoś się zrumieni a soki wyparują, następnie grillować i zrumienić szaszłyki z innych stron.

Śmietanę wymieszać z wyciśniętym sokiem z cytryny i startą skórką. Szaszłyki posypać posiekaną natką pietruszki i podawać gorące ze śmietaną cytrynową.

Składniki

Składniki: 6 szaszłyków, 2 porcje: • 300 g filetów z łososia • 250 g mięszu obranego ananasa • 3 łyżki posiekanej natki pietruszki Glazura: • 3 ząbki czosnku w łupinkach • 1 mała cebulka • 2 łyżeczki posiekanej papryczki chilli • 30 ml białego octu winnego • 2 łyżki brązowego cukru • 1/2 łyżeczki soli Sos: • 100 g śmietany 18% • 1/2 cytryny