

Frigarui de pui cu ananas



GĂTIT



Categorie: Gatit

Timp de preparare: 45 de minute

Ingrediente:

- 400g piept de pui, taiat in bucati cu latura de 4cm,
- 2 linguri mix de condimente pentru gratar,
- 1 lingurita de ienibahar macinat,
- 1 lingurita sos de chilli, plus extra pentru servire,
- coaja rasa si zeama de la 1 lime, plus 2 limes taiate in felii pentru servire,
- 1/2 ananas mic, curatat si taiat in bucati cu latura de 4cm,
- 1 lingura de ulei Floriol Vitality.

Mod de preparare:

Amesteca bucatile de carne cu mixul de condimente, ienibaharul, sosul de chili, zeama si coaja rasa de lime. Asezoneaza si apoi infige bucatile de carne si de ananas pe bete de frigarui.

Frigarurile astfel obtinute se ung cu ulei Floriol Vitality.

Incinge un gratar peste care aseaza frigarurile si lasa-le timp de trei minute pe fiecare parte, pana se rumenesc bine. Se servesc cu salata, sos de chilli si felii de lime.

Nimic nu-i mai placut decat sa-i surprinzi pe cei dragi cu lucruri noi, care le fac placere.

