

Szaszłyk z indyka z marynowanym melonem i ananasem w zalewie słodko-kwaśnej



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

melon	1/2 szt
ananas	¼ szt
sok jabłkowy	½ szklanki
marynata słodko-kwaśna Prymat	1 szt
miód	2 łyżki
ciemny sos sojowy	1 łyżka
świeża mięta	4-5 listków
sól	1 szczypta
indyk	600 g
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Piersi umyć pod bieżącą wodą, osuszyć papierowym ręcznikiem i pokroić w kostkę wielkości 1,5 x 1,5 cm. Owoce pokroić w plastry o grubości 0,5 cm.

Sok jabłkowy i miód wymieszać z imbirem oraz marynatą słodko-kwaśną Prymat. Tak przygotowaną marynatą zalać mięso i obłożyć świeżymi owocami. Całość skropić sosem sojowym i odstawić do lodówki na ok. 3 godziny. Po wyjęciu z lodówki mięso i owoce nabijać naprzemiennie na szpadki do szaszłyków. Szaszłyki piec na gorącym ruszcie, posypując owoce świeżo siekaną miętą.