

Grilovaný ananas s kuřecím masem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	ananas
500 g	kuřecí stehenní řízek
4 lžíce	olivový olej
1/2	limetka
	sůl
	hrubě drcený pepř



Postup přípravy

1 ananas, 500 g kuřecích stehenních řízků, 4 lžíce olivového oleje, 1/2 limetky, sůl, hrubě drcený pepř

Medová omáčka: 1 lžíce medu, 3 lžíce plnotučné (nebo jiné oblíbené – např. francouzské) hořčice, 1 lžíce sojové omáčky, sůl

Ananas oloupeme, vykrojíme z něj tvrdý střed a nakrájíme na kolečka. Kuřecí řízky očistíme a naložíme do marinády připravené z olivového oleje, limetkové šťávy a trošky soli a hrubě drceného pepře. Gril přehřejeme a nejprve na něm ogrilujeme z obou stran a doměkka ananasová kolečka a poté i namarinované kuřecí maso dozlatova. V průběhu grilování si připravíme medovou omáčku: V misce si smícháme med s hořčicí a vidličkou je ušleháme do hladké omáčky. Přimícháme sojovou omáčku a podle chuti můžeme jemně dosolit. Ogrilovaný ananas i kuřecí maso naaranžujeme na talíře a přelijeme medovou omáčkou. Podáváme s čerstvým pečivem.