

Lososové špízy s ananasem

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

2 kousek	čerstvý losos
4 kolečka	kompotovaný ananas
100 g	máslo
	sůl
	mletý bílý pepř
3 lžíce	bílé víno
	čerstvé bylinky na ozdobu (např. zelená petrželka či pažitka)



Postup přípravy

Očištěné a omyté steaky z lososa pokrájíme na větší kostky, ananas pak rozkrájíme na kousky menší. Kostky lososa mírně osolíme a napichujeme je spolu s ananasem na špejle (předem namočené ve vodě) nebo kovové jehly. Na pánvi si mezitím rozpustíme máslo a špízy na něm opečeme dozlatova. Hotové špízy osolíme, opepříme mletým bílým pepřem a pokapeme bílým vínem. Ozdobíme zelenou petrželkou a pažitkou. Podáváme s vařenými brambory nebo bramborovou kaší.

Tip: Vyzkoušejte v kombinaci s naší česnekovou bramborovou kaší – recept na ni vám přinášíme [ZDE](#)