Szaszłyki z ananasem

Składniki

- 24 krewetki
- 4 łyżki Ketchupu Pikantnego Hellmann’s
- 1 łyżeczka Przyprawy do kurczaka Knorr
- 300 g ananasa – świeżego lub z puszki
- 1 papryka czerwona
- 3 średnie pomidory
- 2 łyżki kaparów w zalewie
- 1 czerwona cebula
- ząbek posiekanego czosnku
- pęczek drobno posiekanej kolendry
- 4 łyżki oliwy z oliwek

Sposób przygotowania

Cebulę obierz. Ją oraz pomidory pokrój w niewielką kostkę i przełóż do miseczki. Dodaj posiekany czosnek, kolendrę, odsączone kapary. Dodaj 2 łyżki oliwy, 2 łyżki ketchupu i wszystko razem wymieszaj. Dopraw i włóż do lodówki.Paprykę umyj. Jeśli używasz ananasa z puszki, odsącz go z zalewy. Oba składniki pokrój w kostkę ok. 3×3 cm, przełóż do miski i dodaj krewetki. Wszystko to skrop sokiem z cytryny, potraktuj przyprawą Knorr, 2 łyżkami ketchupu oraz 2 łyżkami oliwy. Wszystko wymieszaj, a następnie naprzemiennie nabijaj na szpadki.do rozgrzanego piekarnika wsadzamy ułożone w blaszce gotowe szaszłyki i piec je ok 30 min. Gotowe serwuj z salsą i wcześniej przygotowanymi grzankami.