



# 6 PRZEPISÓW NA GRILLOWANE POTRAWY Z ANANASEM



przepisy.pl



przepisy.pl

## Kurczak marynowany w jogurcie po libańsku



 30 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- udka z kurczaka (bez kości i skóry) - 800 gramów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 2 łyżki
- limonka lub cytryna - 1 sztuka
- świeżo starty imbir - 1 łyżka
- curry madras - 1 łyżeczka
- jogurt naturalny - 1 opakowanie
- ananas świeży lub z puszki

### Sposób przygotowania:

1. W misce pomieszaj jogurt, ketchup Hellmann's, Przyprawę do grilla Knorr, sok i otarta skórka z limonki. Do marynaty dodaj jeszcze starty imbir i curry.
2. Udka z kurczaków przekrój na pół na nieco mniejsze kawałki, umieść w marynacie. Miskę przykryj folią spożywczą i odstaw do lodówki na 12 godzin.
3. Po tym czasie mięso nabijaj na patyki od szaszłyków przekładając kawałkiem ananasa, a następnie grilluj używając tacki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Karaibski kurczak z grilla z ananasową salsą



 50 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- kurczak cały - 1 sztuka
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 80 mililitrów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie
- szalotka - 2 sztuki
- korzeń imbiru (starty) - 10 gramów
- posiekany ząbek czosnku - 1 sztuka
- sos sojowy jasny - 3 łyżki
- mielone goździki i cynamon - 1 szczypta
- kilka gałązek świeżej bazylii
- kilka gałązek świeżej mięty
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 50 mililitrów
- ananas dojrzały średniej wielkości - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- chilli strączek - 1 sztuka
- bazylia - 1 pęczek
- pęczek świeżej mięty
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów
- cukier brązowy - 1 łyżka
- sok z 1 limonki

### Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój dowolnie na mniejsze części razem z kośćmi i skórą. Te części kurczaka, które są grube, tak jak piersi czy udka, dodatkowo ponacinaj nożem w odstępach co 1 cm.
2. W misce pomieszaj: ketchup Hellmann's z Przyprawą do grilla Knorr, szalotkę, czosnek, imbir, mielone goździki, cynamon, sos sojowy, posiekaną miętę i bazylię. Wszystko razem zmiksuj w robocie kuchennym na gładką masę. W powstałej marynacie wymieszaj kawałki kurczaka i pozostaw w misce pod przykryciem, w lodówce na następnym dzień.
3. Kawałki kurczaka grilluj na tackach aluminiowych, w średniej temperaturze przez ok. 30 minut. Najlepiej pod przykryciem, co jakiś czas obracając je i smarując pozostałą marynatą. Grilluj do momentu gdy kurczak będzie miękki i rumiany.
4. Salsa ananasowa: obranego ananasa pokrój w drobna kostkę, dodaj do niego pokrojoną w drobna kostkę czerwoną cebulę, ketchup, oliwę z oliwek, posiekane chilli oraz posiekaną bazylię i miętę. Całość dopraw do smaku wyciśniętym sokiem z limonki i brązowym cukrem, wszystko razem dokładnie wymieszaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



# Grillowane szaszłyki z krewetkami, ananasem i pikantną salsą z kaparami

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- krewetki - 24 sztuki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 4 łyżki
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka
- ananas świeży lub z puszki - 300 gramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- pomidory - 3 sztuki
- kapary w zalewie - 2 łyżki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 4 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Pomidory oraz cebulę pokrój w drobną kostkę i przełóż do miseczki. Dodaj posiekany czosnek, drobno pokrojoną kolendrę oraz odsączone kapary. Na koniec dodaj oliwę (2 łyżki) oraz ketchup (2 łyżki), wszystko razem wymieszaj, dopraw do smaku i odstaw do lodówki.
2. Ananasa oraz paprykę pokrój w części ok. 3x3 cm i przełóż do miseczki, dodaj krewetki. Wszystko skrop sokiem z cytryny, dodaj przyprawę Knorr, ketchup (2 łyżki) oraz 2 łyżki oliwy. Wymieszaj wszystkie składniki, a następnie na przemian nabijaj na drewniane patyki.
3. Gotowe szaszłyki układaj na rozgrzanym grillu i smaż po 2-3 minuty z obu stron. Gotowe podawaj z przygotowaną salsą oraz chrupiącymi grzankami z grilla.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



# Udka teriyaki z ananase

przepisy.pl



 60 minut  8 osób  Łatwe

## Składniki:

- udka kurczaka - 8 sztuk
- Przyprawa do grilla Knorr** - 3 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
- ananas świeży lub z puszki - 1 sztuka
- sos sojowy - 100 mililitrów
- sok z ananasa - 100 mililitrów
- miód - 3 łyżki
- starty imbir - 2 łyżki
- szalotka - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- papryczka chilli - 1 sztuka
- olej sezamowy - 3 łyżki
- olej rzepakowy - 2 łyżki
- ziarna sezamu - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

1. Udka umyj i osusz. Oprósz pomieszaną Przyprawą do grilla Knorr z mąką ziemniaczaną. Udka odstaw do zamarynowania na kilka godzin.
2. Przygotuj glazurę. W garnku na rozgrzanym oleju rzepakowym podsmaż posiekaną szalotkę, czosnek i chili. Całość zalej sokiem z ananasa, sosem sojowym i miodem. Dodaj świeżo starty imbir. Sos gotuj około 10 minut aż zgęstnieje. Glazurę podziel na dwie części
3. Udka grilluj na średnio rozgrzanym grillu na aluminiowych tackach, pod przykryciem przez około 20 minut. Po tym czasie zanurz je w jednej części marynaty i grilluj kolejne 20 minut aż będą upieczone, cały czas przekręcając je i smarując kolejną warstwą glazury.
4. Pod koniec grillowania zanurz w marynacie pokrojonego na ćwiartki ananasa. Owoc grilluj bezpośrednio na ruszcie. Udka podawaj z kawałki ananasa oprószone z wierzchu sezamem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Szaszłyki z kurczaka z anansem



 35 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- pierś z kurczaka - 3 sztuki
- Przyprawa do kurczaka z grilla Knorr** - 1 opakowanie
- ananas świeży - 1 sztuka
- sos sweet chilli - 100 mililitrów
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- masło - 1 łyżka
- olej - 4 łyżki
- czerwona cebula - 2 sztuki

### Sposób przygotowania:

1. Piersi osusz papierowym ręcznikiem i pokrój w kostkę 2 x 2 cm. Przyprawę Knorr połącz z olejem i wymieszaj – w powstałej marynacie zanurz kawałki kurczaka.
2. Ananasa i cebulę pokrój w jednakowej wielkości kostkę, a następnie nabijaj na drewniane patyki na przemian z mięsem. Jednak uprzednio patyki namocz na kilka minut w wodzie – nie będą się palić na grillu.
3. Szaszłyki ułóż na rozgrzanym grillu i smaż przez 15 minut obracając co chwilę.
4. W tym czasie sos sweet chilli podgrzej w rondelku, dodaj masło oraz pokrojoną drobno kolendrę. Gotowe szaszłyki ułóż na półmisku, polej sosem chilli i podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Szaszłyk wieprzowy z ananasm



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 1 sztuka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- ananas świeży - 0.5 sztuk
- sos ostrygowy - 2 łyżki
- imbir małe kłaczki - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- sok ananasowy - 0.5 szklanek
- olej - 2 łyżki
- patyki do szaszłyków
- limonka - 1 sztuka

### Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon. Następnie pokrój w kostkę o boku 1,5 centymetra.
2. Sok ananasowy połącz z sokiem z limonki, sosem ostrygowym, olejem oraz startym na drobnych oczkach imbirem i czosnkiem.
3. Dodaj do sosu przyprawę Knorr i umieść w takiej marynacie mięso na co najmniej 1 godzinę.
4. Ananasa obierz, wytnij stwardniały środek i pozostałą część pokrój w kostkę podobną do mięsa.
5. Na patyczki do szaszłyków nabijaj na przemian mięso oraz ananasa.
6. Szaszłyki grilluj po 4-5 minut z każdej strony polewając pozostałą marynatą. Podawaj z ryżem gotowanym na parze.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)