

Szaszłyki z grilla z cukinią, ananasem i sosem

Składniki

- 300 g** polędwiczki wieprzowej
- 200 g** cukinii (jedna bardzo mała)
- 2** plastry ananasa o grubości 2 cm
- 1** ząbek czosnku
- 1** łyżka oleju rzepakowego
- sól i pieprz

Sos

- 4** małe kawałki ananasa
- 2** łyżki jogurtu naturalnego gęstego
- 1** duża garść kolendry świeżej
- 1** łyżka majonezu

Przygotowanie:

1. Przygotuj wszystkie składniki, obierz polędwiczkę z błony, aby podczas grillowania była bardziej miękka.
2. Mięso pokrój w kawałki 3x3 cm, wymieszaj z solą i pieprzem oraz olejem, wciśnij ząbek czosnku. Dokładnie wymieszaj i odstaw na minimum **15 minut**.
3. Obierz ananasa ze skóry i pokrój w kostkę 2x2 cm oraz pokrój cukinię w grubą kostkę.
4. Przygotuj sos: wrzuć do blendera wszystkie składniki: jogurt, majonez, kolendrę i kawałki ananasa.
5. Zblenduj jogurt z majonezem, kolendrą i ananasem. Całość dopraw solą i pieprzem.
6. Nadziej na [szpadki](#) składniki szaszłyka na przemian.
7. Rozgrzej grilla do **220 stopni**, dopraw jeszcze odrobiną soli szaszłyk i grilluj **5 minut** z zamkniętą pokrywą.
8. Po 5 minutach odwróć szaszłyk na drugą stronę, koniecznie użyj [rękawicy do grillowania](#), bo szpikulce są bardzo gorące.
9. Po kolejnych 5 minutach, jak szaszłyk jest już ładnie opieczony, podawaj go z kolendrowym sosem.

10. Szaszłyki z grilla z cukinią i ananasem gotowe!