

Vepřový karibský kebab

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- ananas 4 plátek
- banán 2 ks
- vepřová kýta 600 g
- **Marináda**
- cukr 40 g
- máslo 20 g
- voda 400 ml
- cibule 100 g
- ocet 2 lžíce
- kari koření 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Nakrájenou cibuli osmahneme na másle, přidáme kari koření, pepř, vodu, ocet, sůl. Touto marinádou zalijeme cukr, který jsme nechali na suchém kastrůlku zhnědnout, a krátce povaříme. Ve vychladlém nálevu necháme přes noc marinovat maso a banány, vše nakrájené na kostky asi 3x3 cm velké. Marinované maso a ovoce střídavě napichujeme na jehlu a zvolna na oleji opékáme. Podáváme s vařenými brambory nebo různě upravenou rýží.

Přidat k oblíbeným Tisknout recept