

Grillivartaat (4:lle)

Tämänkin reseptin tarjoaa:

Mokklapu.com

- ½ kg Porsaan ulko- tai sisäfileetä
- 2 pientä paprikaa
- 1-2 prk ananasta
- hillosipuleita
- 1 pkt pekonia

Lisäksi:

- grillauskastiketta
- 20 puista varrastikkua
- 1 pakastepussi tai suljettava rasia

Valmistus: Leikkaa lihat n. 2 cm x 2 cm kuutioiksi. Paloittele paprikat suurin piirtein samankokoisiksi kuin lihat. Laita lihat ja paprikat pakastepussiin tai rasiaan ja kaada päälle marinoitukastiketta sen verran että ne peittyvät. Voit käyttää valmista kastiketta tai omaa reseptiäsi. Anna marinoitua parin tunnin ajan kylmässä. Ota lihat huoneenlämpöön n. ½ tuntia ennen grillausta. Laita varrastikut likoamaan kylmään veteen ja pilko tällä välin pekoniviipaleet 3:een osaan. Ja grillihän on jo kuumenemassa? Tee vartaat laittamalla vuoron perään lihoja, paprikaa, ananasta, hillosipuleita ja pekonia. Grillaa sopivalla tulella, mutta älä polta.

Vartaisiin sopii myös:

- munakoiso
- sipuli
- kesäkurpitsa
- persikka
- herkkusienet
- minimaissit

Nopea kermaviilikastike

- 1 prk kermaviiliä
- suolakurkkua
- ½ sipulia
- ½ sitruunan mehu
- suolaa
- pippuria
- (yrttejä, valkosipulia)

Lisäkkeeksi esim:

- Keitetyt perunat
- Uuniperuna
- Perunanyytit
- Valkosipuli-(aurajuusto)perunat
- Kasviksia oman maun mukaan
- Salaattia

