# ANANASOWE SZASZŁYKI Z INDYKA Z PUREE JARMUŻOWO-GROSZKOWYM

**Przygotowanie:**
Umyta i osuszona pierś z indyka pokroić wzdłuż, w długie, cienkie paski. W misce przygotować marynatę z: soku z ananasa, posiekanego czosnku, kolendry, oliwy z oliwek, soli, opcjonalnie imbiru. Pocięte paski indyka wymieszać dobrze z marynatą, odstawić najlepiej do lodówki na 30 minut. Patyczki do szaszłyków namoczyć w wodzie przez ok. 10 minut, osuszyć. Garnek lekko rozgrzać, dodać łyżkę masła klarowanego, posiekany czosnek i imbir, chwilę przesmażyć do lekkiego zarumienienia. Dodać jarmuż i zamrożony groszek, chwilę podsmażać mieszając, lekko posolić. Całość zalać większą częścią mleka, zmniejszyć gaz na minimum, gotować ok. 15 minut do zmiękczenia groszku. Po wyłączeniu jarmuż i groszek zblendować na jednolitą masę, jeśli będzie zbyt gęsta dodać mleko do uzyskania odpowiedniej konsystencji, łyżka masła (opcjonalnie). Kawałki indyka nadziewać na patyczki szaszłykowe robiąc harmonijkę. Tak przygotowane szaszłyki można usmażyć na patelni, grillować, piec w piekarniku. Na patelni i grillu wystarczy po ok. 3 minuty z każdej strony, w piekarniku opcja termoobieg ok. 14 minut. Szaszłyki podawać z zielonym puree.

**Składniki:** (4 porcje)
**Szaszłyki:**
50 dkg piersi z indyka
120 ml soku ananasowego, gotowego z butelki
ząbek czosnku
1 łyżeczka posiekanej kolendry
1 łyżka oliwy z oliwek
1 łyżeczka drobno posiekanego imbiru (opcjonalnie)
Patyczki do nadziewania szaszłyków
**Puree**
450 g świeżego lub mrożonego groszku
1 kubek Jarmużu Fit&Easy
1 łyżka masła klarowanego
1 mały ząbek czosnku (lub połówka dużego)
1 łyżeczka posiekanego imbiru
120-150 ml mleka
1 łyżka masła (opcjonalnie)