

# Grilovane kozice & Pico de gallo salata

za 2 osobe

- oko 20-ak komada kozica (oko 250 g)
- 1 pomorandža
- ½ čili papričice, opciono
- 2 kašike maslinovog ulja
- so

Kozice očistite, ostavljajući im repove. Iscedite pomorandžu u činiju, dodajte maslinovo ulje, sitno seckanu čili papričicu i so. Prelijte preko kozica i ostavite par sati da se mariniraju.

Kozice nabodite na štapiće i pecite na gril tiganju, oko minut sa svake strane ili dužinu grilovanja prilagodite veličini kozica.

Pico de gallo salata

- 3 paradajza srednje veličine
- 1 manji ljubičasti luk
- 1 avokado
- sok polovine limete
- 2 kašike maslinovog ulja
- 2 kašike sitno seckanog lista korijandera
- so

Povrće iseckajte na kockice. Prelijte sa sokom od limete i maslinovim uljem, posolite po ukusu, dodajte korijander. Izmešajte i poslužite uz grilovane kozice.