

Ananas grillowany w polewie maślanej

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Ananas grillowany w polewie maślanej

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ananas -
- POLEWA: -
- 3 łyżki masła 2 łyżki soku z limetki 1 łyżka brązowego cukru 1/8 łyżeczki esencji waniliowej odrobin -

Etapy przyrządzania:

1. Przygotować polewę: w niewielkim rondlu, mieszać składniki polewy, podgrzewać garnek na średnim ogniu do czasu gdy masło i cukier roztopią się, mieszając od czasu do czasu. Używając dużego, ostrego noża, odciąć około 2 cm ze spodu ananasa. Ciąć resztę ananasa, wliczając w to liście przeciąć na ćwiartki na pół wzdłuż.. Używając szczotki, lub pędzelka rozsmarować polewę na środkowej części ananasa. Piec na grillu przez około 10 minut tak obracając aby opiekły się wszystkie boki. Podawać natychmiast po przyrządzeniu.

