

Grillowany ananas

Przepis dodany przez użytkownika avril



pyszny dodatek do lodów

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- duży dojrzały ananas -
- 3 łyżki miodu -
- łyżka soku z cytryny -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ananas obrać z łusek. Pokroić wzdłuż na ćwiartki, każdą ćwiartkę podzielić na plastry.
- 2.** Dokładnie wymieszać miód, sok z cytryny i posmarować tą mieszanką plastry ananasa.
- 3.** Jeśli ruszt grilla nie jest pokryty powłoką zapobiegającą przywieraniu posmarować go oliwą.
- 4.** Piec plastry ananasa przez 3 minuty z każdej strony.