

ananas z grilla

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

na szybko

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ananas -
- miód - 3 łyżki
- sok z cytryny - 1 łyżka
- pieprz - 1/2 łyżeczki

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ananasa oczyszczamy z nadmiaru skóry usuwając „łuski”. Kroimy wzdłuż na ćwiartki, każdą ćwiartkę dzielimy na plastry. Dokładnie mieszamy miód, sok z cytryny i pieprz, smarujemy tą mieszanką plastry ananasa. Jeśli ruszt grilla nie jest pokryty powłoką zapobiegającą przywieraniu posmarować go oliwą. Pieczemy plastry ananasa przez 3 minuty z każdej strony. Oстрыm nożem odkrajmy skórkę ananasa i podajemy. Znakomitym dodatkiem będą lody.

Smacznego!

