

Ananas

Przepis dodany przez użytkownika karoola1987

ananas z grilla pychotka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ananas duży dojrzały - 1 szt.
- miód - 3 łyżka(i)
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- pieprz - 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Sposób przyrządzenia:
Ananas oczyścić z nadmiaru skóry usuwając „łuski”; Pokroić wzdłuż na ćwiartki, każdą ćwiartkę podzielić na plastry. Dokładnie wymieszać miód, sok z cytryny i pieprz, posmarować tą mieszanką plastry ananasa. Jeśli ruszt grilla nie jest pokryty powłoką zapobiegającą przywieraniu posmarować go oliwą. Piec plastry ananasa przez 3 minuty z każdej strony. Oстрыm nożem odkroić skórę ananasa i podawać. Znakomitym dodatkiem będą lody.

