

Stek z ananasa z grilla

Składniki

- 1 ananas
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 1 garść świeżej mięty
- 1 papryczka chilli
- 1 łyżka oliwy miętowej
olej (do posmarowania owocu)

Przygotowanie:

1. Rozgrzewamy grill węglowy Kamado Joe do około **240 stopni**.
2. W czasie, gdy grill się rozgrzewa, obieramy ananasa. Owoc układamy na drewnianej desce, ostrym nożem odcinamy pióropusz z około 2 cm zapasem. Następnie odkrawamy spód ananasa. Teraz prowadzimy nóż od góry i odcinamy kolejno boki owocu. **Uwaga!** Na powierzchni nie zostawiaj ciemnych oczek, są to zdrewniałe części, które będą przeszkadzały nam podczas jedzenia.
3. Z tak przygotowanego ananasa na grilla wykrawamy zdrewniały środek. Ta część jest łykowata i przeszkadzałaby nam w jedzeniu.
4. Następnie owoc kroimy na plastry o grubości około **2 cm**.
5. Ananasa przed grillowaniem przyprawiamy sproszkowaną wędzoną papryką i nacieramy olejem.
6. Grillujemy po **3 minuty** z obu stron.
7. Po zgrillowaniu obsypujemy nasze danie świeżą miętą i papryką chilli oraz skrapiamy oliwą miętową.