

Grillowane Ananasy – pyszny deser z grilla

Składniki

ananas
miód
cydr
świeży cynamon

Przygotowanie:

1. Zacząłem od pokrojenia i obrania owocu. Odciałem oba końce, następnie przy pomocy noża pozbyłem się skórki i wszystkich ciemnych oczek.
2. Ananasa pokroiłem w plastry o grubości ok. 1 cm. Następnie wydrążyłem środek, który nie należy do najsmaczniejszych.
3. Następnym krokiem było przygotowanie aromatycznego dodatku na bazie cydru, miodu oraz świeżo startego cynamonu.
4. Tak powstałą marynatą nasmarowałem owoce.
5. Kiedy ruszt osiągnął wymaganą temperaturę (180 stopni), zacząłem układać plastry ananasa obok siebie. Każdą ze stron grillowałem ok. 10 minut. Opiekane owoce smarowałem dodatkową warstwą marynaty dzięki czemu nabrały niezwykle intensywnego aromatu i złocistego koloru.
6. Gotowe, zarumienione ananasy przełożyłem na talerz.