

Grillowane truskawki – przepisy na dania z grilla Weber

Składniki

- 350 g** świeżych dużych truskawek umytych i osuszonych
- 4** łyżki cukru
- 1** torebka cukru waniliowego
- 4** łyżki likieru pomarańczowego lub 2 łyżki wody i 1 łyżka soku z cytryny
- 1** łyżka miękkiego masła
- Lody waniliowe

Przygotowanie:

1. Truskawki oczyścić z szypułek i odciąć na płasko nasadę szypułki. Do miski średniej wielkości włożyć truskawki, cukier waniliowy, wlać likier i ostrożnie wymieszać.
2. Formę do pieczenia na grillu obficie posmarować masłem. Forma powinna być takiej wielkości, aby wszystkie truskawki znalazły miejsce obok siebie (dzięki temu truskawki będą stały pionowo, nawet wówczas, gdy zmiękną.) Grill przygotować do grillowania [metodą bezpośrednią](#) w wysokiej temperaturze.
3. Truskawki wyjąć z miski i ułożyć na natłuszczonej formie, ciasno obok siebie czubkami do góry. Sokiem z miski połączyć truskawki.
4. Truskawki grillować metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze przy zamkniętej pokrywie przez 8-12 minut, aż na soku pojawią się pęcherzyki powietrza, a truskawki zaczną nieco opadać. Czas grillowania może być bardzo różny w zależności od wielkości, gatunku i stopnia dojrzałości truskawek. Dlatego należy obserwować owoce i zdjąć je z grilla, zanim całkowicie zmiękną.
5. Sok tworzący się w formie nabrać łyżką i polewać nim truskawki, aby pozostały wilgotne. Studzić truskawki przez 5 minut, potem ułożyć je na lodach w całości lub pokrojone w ćwiartki.