

Grilované broskve

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

4 ks	pevná broskev
2 lžíce	třtinový cukr
	mletá skořice
	domácí šlehačka na ozdobu



Postup přípravy

Broskve omyjeme, rozpůlíme a vyjmeme pecky. Třtinový cukr smícháme s mletou skořicí a řezné plochy do něj obtiskneme. Poté broskve položíme na gril a ogrilujeme dozlatova. Naservírujeme na talíře a ozdobíme čerstvě připravenou domácí šlehačkou. Ihned podáváme.