

Grilovaný ananas s tuzemákem

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

| | |
|---------|--|
| 1 ks | čerstvý ananas |
| 2 dl | tuzemák |
| 3 lžíce | třtinový cukr |
| kousek | máslo |
| | našlehaná šlehačka |
| | oblíbené oříšky (například kešu nebo piniové ořechy) |



Postup přípravy

Ananas okrájíme a vyjmeme tvrdý střed. Nakrájíme ho na kolečka nebo plátky silné asi 1 cm a naložíme asi na 20 minut do tuzemáku. Poté vyndáme, ale tuzemák nevytléváme. Namočený ananas obalíme v třtinovém cukru. Obalené plátky ananasu nandáme na grilovací mřížku a opečeme z obou stran dozlatova. Poklademe kousky másla a přelijeme schovaným tuzemákem. Nandáme na talíře a podle chuti ozdobíme šlehačkou a oblíbenými oříšky. Podáváme dospělým.