

Grilovaný meloun

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1/2 ks	vodní meloun
6 lžíce	tekutý med
8 lžíce	limetová šťáva
	drcený kajanský pepř
	mořská sůl
	olej na potřetí grilovací mřížky



Postup přípravy

Meloun rozkrájíme na silné plátky. V misce si smícháme tekutý med s limetkovou šťávou, kajanským pepřem a mořskou solí. Grilovací mřížku potřeme olejem a plátky melounu na ní nejprve grilujeme nasucho (z každé strany asi 3 minuty) a ke konci grilování je potřeme připravenou medovou směsí. Hotový grilovaný meloun podáváme například se zakysanou smetanou.