

Marinovaný ananas s mascarpone

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 3

- ananas 1 ks
- badyán 2 ks
- celá skořice 1 ks
- bio med 2 lžíce
- voda 200 ml
- mascarpone 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

1

Nejdříve si oloupejte a nakrájejte ananas. Plátky by měly být co nejtenčí. Dejte je do větší a mělké misky.

2

Pak si připravte nálev. Do vody dejte med a koření a zahřívejte na plotně. Jakmile se voda začne vařit, odstavte z plamene a nalijte na ananasové plátky. Nechte vychladnout a pak dejte do lednice.

3

Druhý den vyndejte plátky, naskládejte na talíř společně s jahodami. Můžete zalít trochou nálevu.

Přidejte lžíci mascarpone, ozdobte třeba mátou a můžete podávat.