

Grilovaný ananas s chilli

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- ananas 2 ks
- sušené chilli 1.2 lžička
- med 3 lžíce
- řecký jogurt 1 kelímek
- dýňová semínka 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1

Ananasy oloupejte a nakrájejte na centimetrové plátky. Rozložte je do zapékací misky nebo na plech, posypte vločkami sušeného chilli a pokapejte medem. Dejte do trouby vyhřáté na 180 °C a pečte 15 minut. Potom zapněte v troubě gril a na nejvyšší teplotu grilujte 5 minut. Dezert ale raději hlídejte, med bude na ananasu karamelizovat a mohl by se připálit.

2

Ananas servírujte s vychlazeným jogurtem, posypaný dýňovými semínky a politý ještě trochou medu.