Grilovaná jablka s tvarohem

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- Velká jablka 2 ks
- Máslo 40 g
- Mletá skořice 2 lžička
- Citron (na kůru) 0.5 ks
- Citron (na šťávu) 0.5 ks
- Měkký tvaroh 200 g
- Moučkový cukr 40 g
- Rozinky 50 g
- Med 4 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Tvaroh smícháme s cukrem, rozinkami, citronovou kůrou a citronovou šťávou. Jablka rozpůlíme napříč, odstraníme jádřince a položíme na gril nejprve rozkrojenou stranou, pak stranou se slupkou. Po opečení vložíme do důlku kousek másla a posypeme skořicí. Jakmile se máslo rozpustí, sejmeme z grilu a na talířku plníme jablka tvarohem, pokapeme medem, zdobit můžeme mátou nebo meduňkou.