

Ovocné špízy na grilu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- ananas 1 ks
- chilli paprika 1 ks
- limetková šťáva 1 ks
- pomerančová marmeláda 3 lžíce
- máslo 60 g
- máta 1 hrst
- Meloun kantalup 1 ks
- žluté blumy 4 ks
- citrónová tráva 8 ks
- mletá skořice 1.2 lžička
- čerstvý zázvor 80 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z oloupaného ananasu vykrojíme dřevnatý střed. Meloun zbavíme jader a oboje nakrájíme na kousky velké asi 3x5 cm, blumy rozčtvrtíme. Ovoce střídavě napichujeme na citronovou travu. Zázvor oloupeme a nakrájíme na slabé plátky. Chilli papričku zbavíme jádřince a nakrájíme na kolečka, všechno restujeme asi 3 minuty na másle, pak zakapeme limetkovou šťávou, vmícháme med, skořici a marmeládu. Směs povaříme ještě asi 5 minut a omáčkou potřeme připravené špízy. Ty za občasného obrácení grilujeme 5-7 minut. Hotové na talířích ozdobíme mátou

Poznámka:

citrónová tráva - 8 stébel