

# Ananas s mátovým cukrem podle J. Olivera

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Ananas 1 ks
- Máta 1 hrst
- Cukr krystal 1 ks

**Doba přípravy:** 5 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nožem z ananasu odkrojte vršek a spodek a slupku odřízněte. Můžete ho nakrájet na kolečka a tvrdý vnitřek vykrojte kulatým vykrajovátkem na vánoční cukroví, nebo nakrájejte na osminy (jako by to byl vysoký dort) a tvrdý vnitřek odřízněte. Pak jej nakrájejte na tenké plátky.

Čerstvou mátu rozbijte v hmoždíři do pasty. Pak přidejte cukr a paličkou promíchejte s mátou. Cukru dejte tolik, aby vám vyšla světle zelená směs a máta vypadala jako sušená.

Pokud nemáte hmoždíř, použijte hrnec a např. rukojeť válečku na těsto.

Naaranžujte na talíř a těsně před podáváním posypte mátovým cukrem a dozdobte malou snítkou máty. Velice svěží dezert, chuťovka.