

Grilovaný ananas na špízu s čokoládovou omáčkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

• **Čokoládová omáčka:**

- Mléčná čokoláda 200 g
- Smetana na šlehání 120 g
- Malibu kokosový rum 120 g
- Šťáva z ananasu 1 lžíce

• **Ananas:**

- Ananas 1 ks
- Třtinový cukr 12 lžíce
- Špejle - předem namočené ve vodě 12 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Španělsko

Počet porcí: 6

Postup:

Připravíme si čokoládovou omáčku.

Nalámeme 200 g mléčné čokolády do hrnce, přilijeme šlehačku, Malibu rum a vše na malém plameni povaříme. Ke konci přidáme lžíci ananasové šťávy.

Ananas oloupeme a nakrájíme na kostičky, které napícheme na špejle, které jsme namočili do vody, aby se na grilu nepálily.

Špízy obalíme v třtinovém cukru a opečeme z obou stran na grilu.

Špízy namáčíme v čokoládové omáčce.