



Grillowane soczyste owoce

Autor: najlepszewkuchni.pl

Słoneczny pomysł na urozmaicenie grilla. Zdrowe owoce prosto z rusztu! Spróbuj takie zrobić podczas wiosennego lub letniego spotkania z bliskimi.

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Przygotuj sos. Do pojemniczka wyciśnij sok z pomarańczy i limonki. Dodaj 2 łyżki miodu (najlepiej naturalnego) i szczyptę tymianku. Wymieszaj do uzyskania gładkiej masy.

Krok 2

Arbuza umyj i pokrój w plastry o średniej szerokości. Pamiętaj, że owoc wrzucamy na grilla ze skórką. Plastry arbuza posmaruj przygotowanym wcześniej sosem.

Krok 3

Ananasa pokrój w plastry. 2 łyżki miodu połącz z 2 łyżkami soku z cytryny i dokładnie wymieszaj. Polej tym plastry ananasa.

Krok 5

Owoce umieść na rozgrzanym ruszcie i trzymaj, aż do zarumienienia z obu stron. Smacznego!

Składniki

1 arbuz

1 ananas

1 średnia pomarańcza

1 duża cytryna

1 limonka

1 szczypta tymianku

miód