

Exotické ovoce v karamelu



Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: andrea92

Odkaz: <https://srecepty.cz/exoticke-ovoce-v-karamelu>

Příprava

Ovoce oloupeme, karambolu dobře omyjeme a vše nakrájíme na plátky velikosti sousta. Pokud v citrusech najdete semínka, nezkoušejte je dostat ven, přišli byste o spoustu lahodné šťávy. Pak střídavě kousky ovoce napichujte na grilovací jehly (nebo třeba na špejle). Pak jehly 6 minut grilujeme nad mírným ohněm, nebo pečeme ve středně vyhřáté troubě. Poté naservírujeme na talíře a přelijeme rozehřátým karamellem. Ihned podáváme.



Tip k receptu

Na tento recept se dobře hodí červený grapefruit. lze použít i žlutý, ale není to ono. Můžete zkusit i kombinaci s cukrovým melounem, ale nechutná to každému.

Ingredience

- ✓ 1/2 grepfruitu
- ✓ 1 karambola
- ✓ 1 pomeranč
- ✓ 1/2 ananasu
- ✓ 4 lžíce tekutého karamelu

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Exotika, Labužník, Dezert