

Grilovaný ananas s ovčím sýrem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 15min , Porce: 10

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

Autor: hOJSADLO

Odkaz: <https://srecepty.cz/grilovany-ananas-s-ovcim-syrem>

Příprava

Ananas oloupeme a nakrájíme na asi deset 1/2 - 1 centimetrových plátků. Rajčata omyjeme a rozpůlíme. Na grilu nebo vroubkované pánvi zprudka opečeme ananas a rajčata. Měl by být na povrchu zbarvený od pečení, ale v podstatě syrový. Plátky opečeného ananasu položíme na talíř doprostřed dáme lžici sýra - brynzy (nehodí se sýry balkánského typu), ozdobíme opečenými rajčaty. A je to! Můžeme ozdobit kousky rukoly nebo salátu nebo mladou cibulí. Podáváme s tousty nebo rozpečeným bílým pečivem. Tento předkrm je oblíbený v Kyrgyzstánu a střední Asii.

Ingredience

- 1 ananas
- 10 lžic ovčího sýra (brynzy)
- 10 menších rajčat

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Exotika, Labužník, Předkrm

Tip k receptu

Pokud je ananas hodně kyselý můžeme ho malinko pocukrovat.

