

# Jahody v máslovo-rumové omáčce



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 5min  
Celkový čas: 20min , Porce: 2

**478** kalorií , **15 g** cukrů , **15 g** tuků , **3 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jahody-v-maslovo-rumove-omacce>

## Příprava

Omyté jahody dáme do grilovací misky. Pokapeme je rumem a posypeme cukrem. Poklademe je kousky másla. Misku položíme na gril na 5 minut.

Rozpuštěné máslo se spojí s rumem, cukrem a šťávou z jahod. Tím vznikne omáčka, kterou jahody a kopeček zmrzliny před podáváním přelijeme.

## Ingredience

- 300 g jahod
- 4 lžíce rumu
- 2 lžíce cukru krystal
- 1 lžíce másla
- 4 kopečky vanilkové zmrzliny

## Kategorie

Svatý Valentýn, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Labužník, Dezert, Cukroví

