

Liči s chilli v alobalu



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 15min , Porce: 2

161 kalorií , 0 g cukrů , 4 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: andrea92

Odkaz: <https://srecepty.cz/lici-s-chilli-v-alobalu>

Příprava

Rozehřejeme troubu na střední stupeň. Z alobalu vystříhneme dva čtverce, které lehce pomazeme rozehřátým máslem. Liči oloupeme, vypeckujeme a nakrájíme na půlky. Mandarinky oloupeme, rozebereme na dílky a ty podle velikosti krájíme na poloviny nebo třetiny. Nakrájené ovoce nasypeme do alobalu, přelijeme chilli omáčkou a zasypeme lupínky mandlí. Dobře uzavřeme a strčíme do trouby předehřáté na 150° C. 10 minut by mělo stačit. Podáváme jen tak jako chuťovku, třeba s bílým pečivem.



Tip k receptu

Mandarinky můžeme použít i kompotované. V létě můžeme tento recept bez obav vyzkoušet na mírně rozpáleném venkovním grilu.

Ingredience

- ✓ 200 g liči
- ✓ 100 g mandarinek (nejlépe čerstvých)
- ✓ 6 lžic chilli omáčky
- ✓ 2 lžíce mandlových lupínků
- ✓ 1/2 lžičky másla

Kategorie

Výjimečný den, Finančně náročnější, Ovoce, Exotika, Labužník, Párty občerstvení