

# Marinovaný grilovaný ananas se smetanovou zálivkou



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 25min , Porce: 1

992 kalorií , 120 g cukrů , 28 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/marinovany-grilovany-ananas-se-smetanovou-zalivkou>

## Příprava

Ananas oloupeme, nakrájíme na plátky, silné 1 cm a kulatým vykrajovátkem vykrojíme tuhé středy. V širší misce smícháme bílý rum se šťávou z limetky a do této směsi naložíme kolečka ananasu. Necháme odležet v chladu, nejlépe do druhého dne. Druhý den kolečka lehce obalíme v hnědém třtinovém cukru a grilujeme asi 5 minut z každé strany na rozpáleném grilu. (Nejlépe na grilovacím tácku.) Zakysanou smetanu smícháme s rumem, ochuceným limetkovou šťávou, který zbyl z marinování ananasu, přidáme 1-2 lžíce třtinového cukru a lžičku skořice. Vše dobře promícháme a vzniklou omáčku přidáme ke kolečkům grilovaného ananasu. Dozdobíme libovolným ovocem, lístkem máty a můžeme podávat.

## Ingredience

- ✓ 1 ananas
- ✓ 5-6 lžic bílého rumu
- ✓ 1 limeta
- ✓ 1/2 hrnečku třtinového cukru
- ✓ 1 balení zakysané smetany
- ✓ 1 lžička skořice
- ✓ ovoce a máta na ozdobu

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Rodina, Dezert

