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 karamelem. 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, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Exotika, Labužník, Dezert