

## Ваш рецепт "АНАНАСЫ НА ГРИЛЕ"



Ананас, жареный на финском гриле-барбекю - прекрасная сладкая закуска или экзотический гарнир к птице или мясу. Очень оригинальный способ разнообразить свое меню во время пикников. Берем спелый ананас. Отрезаем верхушку. Отрезаем дно. Ножом срезаем кожуру ананаса. Из обрезанных кусочков кожуры ананаса можно сварить хороший компот. Нам же нужна исключительно мякоть ананаса. Разрезаем пополам либо кружочками. Затем - на четверти, или как Вам захочется. Жесткое центральное ядро рекомендуем вырезать. Разрезаем на дольки. Складываем кусочки ананаса в плотно закрывающийся полиэтиленовый пакет. Туда же заливаем кокосовое молоко. Закрываем пакет - и в холодильник мариноваться. Мариновать нужно как минимум 3 часа. Выкладываем кусочки ананасов на финский гриль, а именно на рашпер или гриль решетку. Посыпаем коричневым сахаром (опционально, если ананас сладкий - можно этого не делать), жарим 2-3 минуты с одной стороны. Переворачиваем и жарим с другой стороны до готовности. Снять ананасы с финского гриля нужно раньше, чем они начнут подгорать. Собственно, ананасы готовы. Подаем в качестве гарнира или закуски.

### ***Для приготовления данного блюда Вам необходимо:***

*Ананас — 1 Штука*

*Кокосовое молоко — 200 мл*

*Коричневый сахар — По вкусу*

**Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !**

[www.fingrill.ru](http://www.fingrill.ru)

**+7 (495) 762 57 52**

**Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli»**