

Ваш рецепт "ФРУКТЫ НА ГРИЛЕ "



Приготовить имбирно-мятный сироп. Для этого имбирь очистить и натереть на мелкой терке, мяту промыть, хорошо стряхнуть воду, мелко нарубить.

Положить мяту и имбирь в небольшую кастрюльку, добавить сахарный песок, залить апельсиновым соком, довести до кипения и проварить 5-7 минут на среднем огне при помешивании.

Затем сироп процедить и охладить до комнатной температуры. Фрукты помыть.

Ананасы разрезать на дольки средней толщины, не отрезая хвостика.

Сливы, а также нектарины или персики разрезать пополам, удалить косточки. Готовить фрукты на решетке финского гриля на среднем жаре около 8-10 минут, иногда переворачивая.

Подавать сразу же, полив предварительно подготовленным имбирно-мятным соусом.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Свежий корень имбиря — 2 см.

Пучок свежей мяты — 1

Сахарный песок — 1 ст.л.

Сок из 2 крупных апельсинов

Небольшой ананас — 2 шт.

Крупные сливы - 8 шт.

Нектарин или персик — 4 шт.

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

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