Grilovaný ananas s tuzemákem

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

1 ks	čerstvý ananas
2 dl	tuzemák
3 lžíce	třtinový cukr
kousek	máslo
	našlehaná šlehačka
	oblíbené oříšky (například kešu nebo piniové ořechy)



Postup přípravy

Ananas okrájíme a vyjmeme tvrdý střed. Nakrájíme ho na kolečka nebo plátky silné asi 1 cm a naložíme asi na 20 minut do tuzemáku. Poté vyndáme, ale tuzemák nevyléváme. Namočený ananas obalíme v třtinovém cukru. Obalené plátky ananasu nandáme na grilovací mřížku a opečeme z obou stran dozlatova. Poklademe kousky másla a přelijeme schovaným tuzemákem. Nandáme na talíře a podle chuti ozdobíme šlehačkou a oblíbenými oříšky. Podáváme dospělým.