

Grillowane brzoskwinie z serem kozim



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

brzoskwinie	3 szt
miód	2 łyżki
olej z orzechów włoskich	1 łyżka
gałka muskatołowa Prymat mielona	1/2 łyżeczki
mielony cynamon Prymat	1/2 łyżeczki
kozi ser (roladka)	50 g
orzechy włoskie	20 g

Do smaku

rozmaryn świeży

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce wymieszać miód z gałką muskatołową, cynamonem i posiekаныmi orzechami. Brzoskwinie przekroić na pół, usunąć pestki i posmarować oliwą, położyć na wierzch po gałązce rozmarynu. Połówki brzoskwiń grillować z dwóch stron ok. 10 minut. Przed podaniem poleać obficie miodem i posypać pokruszonym kozim serem.