

Melon grillowany w glazurze miodowej



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dojrzałego melona	1 szt.
płynnego miodu	1/2 szklanki
brandy	50 ml
cytryny	1 szt.
cukru waniliowego	2 łyżki
cynamonu	1 łyżka
śmietany 30%	250 ml
cukru pudru	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyty i osuszony melon przeciąć wzdłuż na połowę, odrzucić pestki i pokroić na dość duże części. Ułożyć owoce na natłuszczonej folii aluminiowej i posmarować z obu stron glazurą przygotowaną z miodu, soku z cytryny i alkoholu. Grillować około 15 minut w zależności od wielkości melona i grubości pokrojonych części. Po zdjęciu z grilla każdy kawałek oprószyć cukrem waniliowym wymieszanym z cynamonem. W naczyniu ubić śmietanę na sztywno, dodać cukier puder. Ubitą śmietaną udekorować części melona.