grilowany melon w bekonie



BEATA73

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jogurt naturalny	3 łyzki
miód płynny	2 łyżki
melon gallo bez skóry i pestek	1 szt.
brkon w plastrach	10 szt.
majonez tradycyjny	2 łyzki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Majonez połączyć z miodem i jogurtem. Melon pokroić na 10 kawałków. Każdy owinąć w plasterek bekonu i smażyć na grillu. Podawać z sosem majonezowym.