





Grilované broskve s kozím sýrem



Druh jídla:  Bezmasá a zeleninová jídla

Příležitost:  Párty

Sezóna:  Grilovačka

Způsob vaření:  Grilování

Suroviny

1 lžičky Skořice mletá Avokádo

2 lžice medu
čerstvý rozmarýn
20 g vlašských ořechů

1 lžice Muškátový ořech mletý Avokádo

3 broskve
1 lžičky oleje z vlašských ořechů
50 g kozího sýru

Způsob přípravy

V misce smícháme med s muškátovým oříškem, skořicí. Rozřízneme broskve na půl, odstraníme pecku a lehce pokapeme olivovým olejem. Položíme na rozpálený gril a navrh dáme větvičku rozmarýnu. Broskve grilujeme z obou stran, cca 10 minut na jedné. Těsně před vyndáním z grilu zalejeme marinádou z medu a zasypeme kozím sýrem. Při podávání zasypeme vlašskými ořechy.

TIP: Větvičku rozmarýnu můžeme dát i na uhlíky, aby se nám vůně rozlínula celým grilem. Pozor aby se nám rozmarýn nespálil.