



Grilované jablká s ricottou a granolou

Recepty



Chuťovky



Grilovanie



20 min



4



3.0

952



Budete potrebovať

Jablká	4 ks
Maslo	4 PL
Rumový cukor Vitana	2 ks
Ricotta	250 g
Práškový cukor	1 PL
Granola	1 hrst'
Ovsené vločky	250 g

Pekanové orechy	100 g
Med	120 ml
Kokosový olej	30 ml
Bielko	1 ks

Príprava receptu

Jablká narežeme na centimetrové plátky a vyrežeme stred s jadierkami.

Maslo necháme zmäknúť a potrieme jablkové plátky.

Každý plátok jablka posypeme rumovým cukrom.

Na grilovaciu platňu poukladáme jabĺčka a grilujeme z oboch strán.

Ricottu zmiešame s práškovým cukrom, prípadne môžeme dochutiť mletou škoricou.

Jablká poukladáme na tanieri, dozdobíme ricottou a posypeme granolou.

Ricottu môžete vymeniť za vanilkovú zmrzlinu.

Granola (môžeme pripraviť aj dopredu, alebo použiť hotovú granolu):

Do misky vložíme vločky a nasekané pekanové orechy.

Necháme rozpustiť kokosový olej, pridáme med, premiešame a vylejeme na zmes vločiek. Poriadne premiešame.

Bielko jemne vyšľaháme, prilejeme k zmesi vločiek a premiešame.

Všetko vysypeme na plech s papierom na pečenie a pečieme pri teplote 150 stupňov cca 40 minút. Počas pečenia môžete zmes premiešať.



Rumový cukor