



## Grilovaná hruška

Ingredience

hrušky: 2 ks  
tekutý med: 2 PL  
citronová šťáva: 1 PL  
pomerančová šťáva: 1 PL  
máslo: 1 PL

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Hrušky oloupeme, podélně překrojíme napůl a můžeme odstranit jádérka. Med rozmícháme v citronové a pomerančové šťávě a hrušky do této marinády...**

## Grilovaná hruška - recept

**Hrušky oloupeme, podélně překrojíme napůl a můžeme odstranit jádérka. Med rozmícháme v citronové a pomerančové šťávě a hrušky do této marinády namočíme **minimálně na 1 hodinu**. Hrušky vytáhneme, do marinády přidáme rozpuštěné máslo, potřeme hrušky a grilujeme **z každé strany asi 3 minuty**.**

**Grilovaná hruška** se hodí do salátů, jako sladká příloha ke kuřecímu masu nebo jako dezert. Báječná je v kombinaci s ořechy nebo plísňovým sýrem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí