

GRILLOWANE BRZOSKWINIE Z SERKIEM MASCARPONE

**GRILLOWANE
BRZOSKWINIE**

które rozpływają się
w ustach



SKŁADNIKI NA GRILLOWANĄ BRZOSKWINIE Z SERKIEM MASCARPONE

- 4 brzoskwinie
- do podania
 - 200 g serka mascarpone
 - 1 łyżeczka pasty waniliowej
 - sok z cytryny
 - sól w płatkach
 - miód / sos klonowy
 - płatki migdałów
 - listki mięty lub tymianku



1 WYBIERAJĄC BRZOSKWINIE NA GRILLA

sięgaj po te dojrzałe, ale wciąż lekko twarde, dzięki temu masz pewność, że nie rozpadną się podczas grillowania. Brzoskwinie przekrój na połowę, usuń pestki i posmaruj oliwą.

2 SEREK MASCARPONE

wymieszaj widelcem z waniliową pastą i odstaw do lodówki.

3 ROZGRZEJ GRILL DO 200°C

ustaw pokrętła w pozycji medium po jednej stronie grilla, w tej strefie ustaw ruszt w pozycji stożkowej, po drugiej stronie grilla ustaw pokrętła w pozycji low, a ruszt w pozycji rynienkowej (jeżeli posiadasz ruszt dwustronny).

5 GRILLUJ

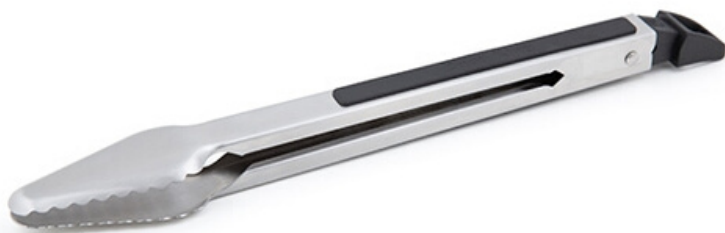
skórką do góry przez 4-5 minut na cieplejszej stronie grilla. Brzoskwinie powinny lekko zmięknąć a na powierzchni mięszu pojawią się charakterystyczne ślady karmelizacji. Po tym czasie odwróć i przełóż brzoskwinie na część z niższą temperaturą i grilluj jeszcze 6-8 minuty.

6 SMACZNEGO

Podawaj od razu po przygotowaniu, z kolendrą, kawałkami limonki oraz pieczywem.

SZCZYPCE KROKODYLKI BARON™ - KRÓTKIE

INDEKS: 64036



Szczypce krokodylki Baron o długości 40 cm pozwalają pewnie chwytać mniejsze porcje mięs i warzyw, dzięki specjalnie zaprojektowanej główce z ząbkami, bez obawy przed wysoką temperaturą na grillu. Szczypce wykonano z wysokiej jakości stali szlachetnej, posiadają wygodne uchwyty z blokadą oraz wieszak pasujący do każdego grilla Broil King.

ŁOPATKA IMPERIAL™

INDEKS: 64011

Łopatka Imperial to podstawowe narzędzie służące do obracania i podnoszenia potraw. Jest solidna i szeroka. Posiada wbudowany otwieracz do butelek oraz prostokątny wieszak dopasowany do uchwytów na akcesoria. Wykonana ze stali szlachetnej o grubości 1,8 mm z uchwytem z bakelitu z wytłoczonym logo Broil King.





LETNIE GRILLOWANIE TO NIE TYLKO TŁUSTE MIĘSA, ALE RÓWNIEŻ LEKKIE I ŚWIEŻE PRZEKĄSKI ORAZ DESERY. GRILLOWANA BRZOSKWINIA JEST TEGO DOSKONAŁYM PRZYKŁADEM.

**WIĘCEJ PRZEPISÓW
BROILKING.PL/PRZEPISY**

Broil King
Great Barbecues Every Time