

Grilane breskve



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 breskve
- maloulja
- 1/2 kašice cimeta
- po ukusu puter
- po ukusu šećer
- po ukusu šlag
- po ukusu sladoled

Priprema

Breskve prerezati na pola; izvaditi košticu. Prerezanu stranu premazati cetkicom sa malo ulja. Dobro zagrijati grill tavu, pa staviti polovice, tako da prerezana strana bude okrenuta dole. Pržiti oko 3-4 minuta. Ukoliko breskve nisu potpuno zrele, peci par minuta duže. Grilane breskve posuti mljevenim cimetom. Po ukusu sjediniti omekšao puter (2 kašike) i prah šećer (2 kašike), pa staviti po malo na svaku breskvu. Ja nisam, jer sam ih poslužila uz šlag, a kako su breskve bile zrele, sa šlagom je bilo dovoljno slatko.

Savet

Sa sladoledom od vanilije - savršen su desert!