



Grillujemy z Rosé

Gorąca brzoskwinia jako deser lub dodatek do sera

- 2 duże brzoskwinie przekrojone na pół bez pestki
- 2 trawy cytrynowe pokrojone w małe kawałki
- po 2 goździki na połówkę owocu
- 4 łyżki miodu (syrop klonowy)
- 8 plasterków imbiru świeżego
- chluzt różowego wina
- ewentualnie masło doprawione miodem i prażonymi płatkami migdałowymi z odrobiną kawałka marcepana.

Delikatnie nacinamy skórkę brzoskwini. Szykujemy 4 pakunki z papieru do pieczenia kładąc na każdym równą porcję wszystkich przypraw, dokładamy skórą do góry połówkę brzoskwini, chlupnięcie różowego wina. Zamykamy szczelnie, dokładamy pakunek z folii aluminiowej i grillujemy około 30 minut. Masło migdałowe może pójść na wierzch po otwarciu a możemy je też schować w pakunku do pieczenia. To nasz deser lub bez masła świetny dodatek do grillowanego camemberta lub halloumi. Sugeruję zrobić na ruszcie z chałki grzanek, dołożyć już na talerzu łyżkę serka Philadelphia i od góry zapodać ciepłą brzoskwinie z sosem.