



JERNEJ KITCHEN

PEČEN ANANAS Z METO IN KOKOSOM

Pečen ananas z meto in kokosom je lahka, sveža poletna sladica, ki se postreže hladna. Je zdravo nadomestilo za sladoledne lučke. Primerno tudi za vegane.

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	5	MINUT
ČAS SKUPAJ:	15	MINUT

PEČEN ANANAS

- 1 velik svež ananas
- 50 g rjavega sladkorja
- 50 ml vode
- 1 limeta
- 1/2 vanilijevega stroka
- 2 žlici belega ruma (poljubno)
- 1 žlica rjavega sladkorja (za posip)
- 1 žlica kokosovega čipsa (za servirati)
- 1 žlica sveže nastrgane limetine lupinice (za servirati)

METIN SLADKOR

- 100 g belega sladkorja
- 1 šop sveže mete (listi)

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- 8x palčke za ražnjiče
- kozica
- blender
- papir za peko
- pekač

PRIPRAVIMO ANANAS

Ananas olupimo in vzdolž narežemo na osmine. Lahko se poigramo z vzorcem in ustvarimo spirale ali pa ga preprosto narežemo na osem enakih delov. Ananasove rezine nabodemo na palčke za ražnjiče in jih položimo na večji pekač. Pečico segrejemo na 220 °C - nastavitev žar.

PRIPRAVIMO SIRUP

V kozico damo rjavi sladkor, vodo, lupinico ene limete, sok ene limene, semena 1/2 stroka vanilije in prazen strok ter beli rum. Pristavimo na zmeren ogenj. Pustimo, da mešanica zavre, nato jo hitro odstavimo z ognja.

PEČENJE

Ananasove rezine enakomerno premažemo s sirupom rjavega sladkorja in rahlo posujemo z rjavim sladkorjem. Postavimo v pečico in pečemo 5 minut pri 220 °C - nastavitev žar. Nato postavimo na stran, da se ananasove rezine ohladijo.

METIN SLADKOR

Pripravimo metin sladkor. V blender damo sladkor in metine lističe. Premešamo v homogeno mešanico. Metin sladkor uporabimo čimprej, saj bo hitro postal rjav. Tekstura mora biti podobna kot pri sladkorju v prahu.

NASVET

Za daljšo obstojnost lahko metin sladkor razporedimo po papirju za peko, ter ga postavimo na krožnik. Postavimo v mikrovalovno pečico in ga 3 - 4 x v intervalih segrejemo (750 W) po 5 - 10 sekund naenkrat. Vzamemo iz mikrovalovne pečice in pustimo, da se ohladi. Ohlajen metin sladkor med prsti razdrobimo. Hranimo v zaprti posodi 3 - 4 dni.

POSTREŽEMO

Ohlajene ananasove rezine na palčkah posujemo z metinim sladkorjem ter sveže naribano lupinico limete. Posujemo še s kokosovim čipsom in postrežemo. Ananasove rezine lahko v vročih poletnih dneh tudi zamrznemo in jih postrežemo hladne.