

Pieczony grejpfrut z białym porto



2 porcje



10 minut



3-5 minut

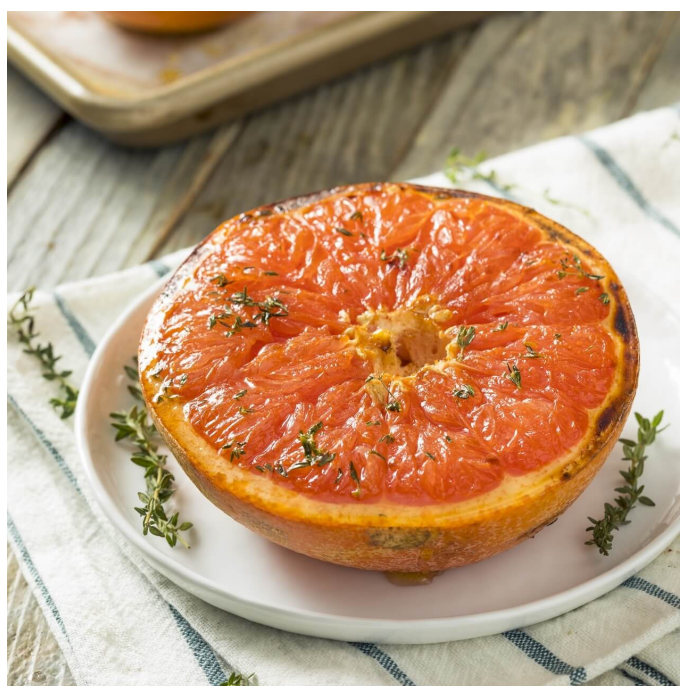


z winem

Składniki

Liczba porcji: 2

- 1 grejpfrut
- 2 łyżki białego porto
- 30 g cukru



PRZYGOTOWANIE:

1. Piekarnik rozgrzać do temp. 200°C. Grejpfrut dokładnie opłukać i osuszyć, po czym przeciąć na pół. Następnie odciąć końce obu połówek, by można było je postawić (należy uważać, aby nie przeciąć miąższu, a jedynie skórę).
2. Miąższ grejpfruta delikatnie nakłuć widelcem, po czym połówki odwrócić do góry dnem nad miseczką, by ściekło trochę soku.
3. Do każdej połówki delikatnie wlewać po 1 łyżce porto – należy to robić powoli, by owoc wchłonął alkohol.
4. Każdą połówkę grejpfruta równomiernie posypać cukrem i ułożyć na blaszce do pieczenia. Wstawić do gorącego piekarnika na 3-5 minut – wyjąć, gdy cukier się skarmelizuje.

Sprawdź też! [Porto - wino, które zaskakuje](#) (fot. [depositphotos](#))

Podpowiedzi

- Porto można z powodzeniem zastąpić likierem brzoskwiniowym. Spróbuj i wybierz swoją ulubioną wersję.

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/pieczony-grejpfrut-z-bialym-porto/>