

Grillowany arbuz na patyku z fetą i miętą

Czas ogółem **15 min** **10 min** Czas przygotowania **5 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

3 porcj(e/i)

600 g	obranego arbuza
1 łyżka	oleju roślinnego
4 łyżki	<u>Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman</u>
1 łyżka	prażonych orzeszków piniowych
125 g	pokruszonego sera feta
3	gałązki mięty, posiekane
Dodatkowo:	
6	szerokie drewniane szpikulce lub patyczki do lodów

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

600 g obranego arbuza

Wytnij z arbuza sześć plastrów o grubości 2 cm – powinny przypominać lody na patyku. Osusz je ręcznikiem papierowym.

Krok 2

1 łyżka oleju roślinnego - **4 łyżki** Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman

Lekko natłuść patelnię grillową lub grilla. Grilluj plastry arbuza na średnim ogniu z obu stron, a następnie zmniejsz ogień i posmaruj je Sosem Teriyaki z miodem Kikkoman i obróć. Powtórz czynność kilka razy, aż arbuz ładnie pokryje się glazurą.

Krok 3

1 łyżka prażonych orzeszków piniowych - **125 g** pokruszonego sera feta - **3** gałązki mięty, posiekane

Nabij gorące kawałki arbuza na patyczki i posyp serem feta, orzeszkami piniowymi i miętą.

Krok 4

2 łyżki prażonych orzeszków piniowych - **125 g** pokruszonego sera feta - **3** gałązki mięty, posiekane - szerokie drewniane szpikulce lub patyczki do lodów

Nabij gorące kawałki arbuza na patyczki i posyp serem feta, orzeszkami piniowymi i miętą.