KIKKOMAN

BBQ špízy z melounu s fetou a mátou

Celkový čas vaření **15 min.** **10 min.** Doba přípravy **5 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

3 Porce

600 g	vodního melounu, oloupaného
2 polévkové lžíce	rostlinného oleje
4 polévkové lžíce	Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí
1 polévková lžíce	opražených piniových oříšků
125 g	sýra feta, rozdrobeného
3	snítky máty, nasekané

Navíc:

	široké dřevěné špízy nebo tyčinky na nanuky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

600 g oloupaného vodního melounu
Z melounu nakrájejte šest plátků silných přibližně 2 cm – měly by tvarem připomínat nanuky. Osušte je kuchyňským papírem.

Krok 2

1 polévková lžíce rostlinného oleje - **4 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki BBQ omáčka s medem a kouřovou příchutí
Grilovací pánev nebo rošt lehce potřete olejem. Melounové plátky grilujte na středním ohni z obou stran, poté snižte teplotu, potřete je Kikkoman Teriyaki BBQ omáčkou s medem a kouřovou příchutí a obraťte. Tento postup několikrát opakujte, dokud meloun nezíská krásnou, lesklou glazuru.

Krok 3

2 polévkové lžíce opražených piniových oříšků - **125 g** sýra feta, rozdrobeného - **3** snítky máty, nasekané
Horké kousky melounu napíchněte na špejle nebo tyčinky a posypte fetou, piniovými oříšky a nasekanou mátou.

Krok 4

1 polévková lžíce opražených piniových oříšků - **125 g** sýra feta, rozdrobeného - **3** snítky máty, nasekané - **6** široké dřevěné špízy nebo tyčinky na nanuky
Horké kousky melounu napíchněte na špejle nebo tyčinky a posypte fetou, piniovými oříšky a nasekanou mátou.