

Рулетики из банана и бекона

4 больших слегка недозрелых банана, 8 тонких ломтиков нежирного бекона, по 1 нарезанному красному и зеленому сладкому перцу (без семян), 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 чайная ложка мёда.

Очистить бананы и разрезать на 4 части. Разрезать ломтики бекона пополам и в каждую половинку завернуть по куску банана.

Надеть полученные рулетики на палочки-вертела, чередуя с кусочками перца. Смешать масло, соевый соус и мед, намазать этой смесью бекон на вертелах.

Положите их под горячий гриль, переворачивать и смазывать масляной смесью, пока бекон не приобретет золотистый цвет.