


# Pana cotta sa smokvama

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

300 g K Plus 1,5% mlijeka  
30 g K Plus meda  
7 g želatine u granulama  
30 g vode  
200 g Aretos grčkog jogurta  
1 žličica ekstrakta vanilije  
4 smokve

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Želatini dodajte hladnu vodu i ostavite da bubri 5 minuta. U posudi, na jako laganoj vatri zagrijavajte mlijeko kojem ste dodali med i ekstrakt vanilije.

Kad mlijeko zakipi odmah sklonite s vatre i umiješajte nabubrenu želatinu. Dobro promiješajte tako da se otopi i ostavite da se rashladi do sobne temperature.

Umiješajte jogurt u rashlađenu smjesu. Podijelite u 4 veće (1,5 dl) ili više malih čašica te ostavite u hladnjaku, barem dva sata, da se panna cotta stisne.

Kada ste spremni za serviranje oštirim nožem ili čačalicom prođite uz rub čašice i odlučno preokrenite na tanjur. Poslužite uz narezane smokve i med po želji.