



# Voćni ražnjići s umakom od čokolade

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
< 30 min

 BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

500 g miješanog voća (poput jagoda, šljiva, marelica, grožđa)  
100 g tamne čokolade  
80 g vrhnja (ili čvrstog dijela kokosovog mlijeka)

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Čokoladu izlomite na manje komada pa joj dodajte vrhnje. Zagrijavajte u mikrovalnoj pećnici u intervalima od 30 sekundi miješajući između dok čokolada nije potpuno otopljena i dobili ste glatki umak.

Voće operite i narežite na manje komade. Jagode prepolovite, šljive i marelice narežite na četvrtine. Voće nabodite na ražnjiće.

Zagrijte tavu i premažite je s malo maslaca ili kokosovog ulja. Pecite voće ražnjiće par minuta sa svake dok voće ne postane aromatično i istakne se njegova prirodna slatkoća. Servirajte uz umak od čokolade.

Dobar tek!