

SADNA NABODALA

Po veliki noči nam navadno po omarah ostaja veliko čokolade, ki je kar noče zmanjkati. Kako jo lahko na zdrav način porabimo? Pripravimo lahko okusna in zdrava sadna nabodala prelita s čokolado.

Kaj potrebujemo:

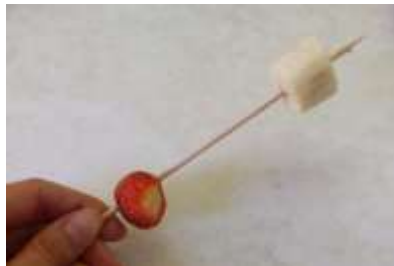
- poljubno sadje,
- nabodala za ražnjiče (če teh nimamo, si lahko pomagamo tudi z zobotrebci),
- čokolada.

Postopek:

1. Izbrano sadje operemo, olupimo in narežemo na za grizljaj velike kose (npr. banane, jabolka, hruške, kivi itd.). Nekaterega sadja ni potrebno lupiti in je že ravno prave velikosti, recimo jagode in grozdje. Narezano sadje si pripravimo na krožnike ali v skledice.



2. Nato sledi nabadanje sadnih koščkov na nabodala za ražnjiče (ali zobotrebce). Sadje nabadamo izmenično, da nastane pisano sadno nabodalo.



3. Ko porabimo sadje ali nabodala, jih položimo na s peki papirjem pokrit pladenj.
4. V skledici nad soparo stopimo čokolado ter z njo prelijemo nabodala.
5. Za kratek čas nabodala postavimo v hladilnik. Ko se čokolada strdi, jih postrežemo.



Želimo vam prijetno sladkanje!