



Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2	Manga
1	Kokosov jogurt
3 žlice	Kokosovega čipsa

Za granolo:

100 g	Ovsenih kosmičev
40 g	Nasekljanih mandljev
100 g	Posušenega kruha
30 g	Agavinega sirupa
30 g	Kokosovega olja
2 stroka	♦ Bourbon vanilija cela
1 žlica	♦ Cimet mleti
1 žlička	♦ Kardamom mleti
	♦ Morska sol jodirana

Mangova nabodala

⌚ 35—45 Min 

Priprava

- 1 Najprej pripravite granolo. Star kruh narežite na kocke ter jih zdrobite v mešalniku. Kruh zmešajte v posodi skupaj z ovsenimi kosmiči, mandlji, ščepcem soli, vsebino vaniljevih strokov, cimetom in kardamomom.
- 2 Pečico segrejte na 160° ter obložite pekač s papirjem za peko. Zmešajte kokosove olje in agavin sirup ter ju stopite na nizkem ognju.
- 3 Zmešajte stopljeno tekočo mešanico s suhimi sestavinami ter granolo razporedite po pekaču. Pecite 10 minut, obrnite s spatulo ter pecite še 5 minut. Pustite, da se ohladi.
- 4 Za nabodala olupite manga in ju narežite na približno 5 cm dolge trakove. Nabodite jih na lesena nabodala. Popecite jih na žaru ali v ponvi. Postrezite jih s kokosovim jogurtom in granolo.

