



# Marshmallow nabodala z ananasom in čilijevo balzamično glazuro

⌚ 10–20 Min 

## Sestavine 4 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

|            |                           |
|------------|---------------------------|
| 20 kosov   | Marshmallows penic za žar |
| 1          | Svež ananas               |
| 4 žlice    | Balzamične glazure        |
| 0.5 žličke | 🔥 Čili Birdseye           |
| 4          | Lesena nabodala           |

## Priprava

- 1 Ananas olupite ter ga narežite na kocke velikosti približno 2 x 2 cm.
- 2 Na nabodala izmenično nabodite marshmallow penice ter ananas.
- 3 Zmešajte balzamično glazuro ter čili.
- 4 Nabodala popecite nad žerjavico ali na odprtem ognju. Počakajte, da se ohladijo in jih pokapajte s čilijevo balzamično glazuro.

