



# Ананасовый маршмеллоу с острой глазурью

🕒 10–20 Мин. 

## Способ приготовления

- 1 Очистите ананас, удалите сердцевину и нарежьте на кубики ~2x2 см.
- 2 Насадите на шпажки поочередно ананас и маршмеллоу.
- 3 В миске смешайте бальзамический крем-соус с чили.
- 4 Готовьте маршмеллоу с ананасом на углях или на небольшой открытой огне. Дайте немного остыть и сбрызните глазурью с чили. Приятного аппетита!

## Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

20 шт.	Крупное маршмеллоу
1 шт.	Свежий ананас
4 ст. л.	Бальзамический крем-соус
0.5 ч. л.	♦ Чили острый
4	Деревянные шпажки

