

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 открытом 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