



Съставки за 4 Порции

🔥 = Kotányi Produkte

12 бр.	Маршмелоу за грил (големи парчета)
1 бр.	Ананас, пресен
4 с.л.	Балсамова глазура
1/2 ч.л.	🔥 Люто чили със сол
4	Дървени шишчета

Шишчета от маршмелоу, ананас и пикантна глазура

🕒 10—20 Минути



Подготовка

- 1 Обелете ананаса, махнете сърцевината и нарежете на кубчета 2x2 см.
- 2 Наредете върху шишчетата, редувайки ананас и маршмелоу.
- 3 Разбъркайте балсамовата глазура с люто чили.
- 4 Опечете шишчета за кратко на скара или над огъня. Оставете малко да се охладят и намажете с глазурата.

