



## 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        |

# Ананасовый маршмеллоу с острой глазурью

🕒 10—20 Мин. 

## Способ приготовления

- 1 Очистите ананас, удалите сердцевину и нарежьте на кубики ~2х2 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!

