



Na žaru pečena zdrobljenka z jagodičevjem, cimetom in jogurtom

⌚ 30—40 Min   

Priprava

Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za zdrobljenko

150 g	Jagod
150 g	Malin
150 g	Borovnic
100 g	Pirine moke
40 g	Ovsenih kosmičev
40 g	Mletih lešnikov
40 g	Surovega trsnega sladkorja
60 g	Hladnega masla
1 žlička	♦ Cimet mleti

Za jogurtovo kremo

300 g	Grškega jogurta
1 žlička	♦ Kardamom mleti
1 žlička	♦ Ingver mleti
1 žlica	♦ Bourbon vaniljev sladkor v prahu

- 1 Priprava zdrobljenke: Moko, ovsene kosmiče, lešnike, sladkor, cimet in hladno maslo pregnetite v maso, značilno za zdrobljenke.
- 2 Del zdrobljenke naložite v majhne posodice za pečenje, obložite z jagodičevjem, nazadnje pa po vrhu nadevajte še preostanek zdrobljenke.
- 3 Žar predhodno segrejte na srednjo temperaturo in na rešetko položite napolnjene posodice. Zaprite žar in zdrobljenko pecite približno 15 minut, dokler jagodičevje ne začne cvrčati ter je zdrobljenka lepo rjava.
- 4 Priprava kreme: Jogurt zmešajte z ingverjem, kardamomom in vaniljevim sladkorjem, postrezite z zdrobljenkami ter uživajte.

