





Ražnjići od marshmallowa i ananasa s glazurom od balzamika i chilija

🕒 10–20 Min 

Sastojci 4 Porcije

 = Kotányi Produkte

20 kom	Marshmallowsa za roštilj
1 kom	Ananas, svježi
4 žlice	Balzamični glace
0.5 žličice	 Chili Jalapeno
4	Drvenih ražnjića

Priprema

- 1 Ananas ogulite, odrežite peteljku i narežite na kockice cca. 2x2 cm.
- 2 Narezane komadiće ananasa i marshmallowe složite na tanke drvene ražnjiće, izmjenjujući sastojke.
- 3 U zdjeli pomiješajte balzamični glace s Kotányi chili Jalapenom.
- 4 Ispecite ražnjiće na roštilju ili na otvorenoj vatri. Ostavite da se kratko ohlade i prelijte glazurom od balzamika i chilija.

