



Ražnjići s pečenim mangom, kokosovim jogurtom i granolom

🕒 35–45 Min 🍪 🍪 🍪

Priprema

Sastojci 2 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

2 kom Manga

1 kom Kokosov jogut

3 žlice Kokosovog čipsa

Za granolu:

100 g Zobeni pahuljica

40 g Nasjeckanih badema

100 g Starog kruha

2 kom ◆ Vanilija Bourbon cijeli štapić

1 žlica ◆ Cimet mljeveni

1 žličica ◆ Kardamom mljeveni

1 prstohvat ◆ Morska sol gruba

30 g Agavinog sirupa

30 g Kokosovog ulja

- 1 Prvi korak je priprema granole. Stari kruh prvo narežite na grube kockice. Kuhačom usitnite kockice kruha. U zdjeli pomiješajte kruh sa zobenim pahuljicama, nasjeckanim bademima, prstohvatom morske soli, mahunom vanilije, cimetom i kardamomom.
- 2 Zagrijte pećnicu na 160°. Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Pomiješajte kokosovo ulje i agavin sirup u malom loncu i otopite na laganoj vatri.
- 3 Sada dobro izmiješajte otopljinu tekućinu i suhe sastojke. Zatim rasporedite granolu po plehu i pecite 10 minuta. Zatim promiješajte i pecite još 5 minuta. Ostavite da se dobro ohladi.
- 4 Za grilane mango ražnjiće, mango ogulite i narežite na kockice ili trakice veličine oko 5 cm. Stavite mango na drvene ražnjiće. Sada na roštilju (ili u tavi) ispecite ražnjiće. Poslužite uz kokosov jogurt i domaću granolu.

