Ražnjići s pečenim mangom, kokosovim jogurtom i granolom

35—45 Min

Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

2 kom	Manga
1 kom	Kokosov jogut
3 žlice	Kokosovog čipsa

Za granolu:

100 g	Zobenih 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

Priprema

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 otopljenu 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.