



BOŽIČKOVA SADNA NABODALA

Za božični večer lahko pripraviš sadna nabodala, ki spominjajo na Božička. Ta nabodala so zdrava oblika posladka, ki lahko sledi božični večerji.

Čas priprave: 10 minut.

Sestavine za 20 obloženih kruhkov:

- 10 jagod
- 10 grozdov grozdja
- 1 banana
- 10 palčk za ražnjiče (ali zobotrebce)
- bela čokolada (po želji)
- kokos (po želji)



Priprava:

1. Sadje dobro operemo in osušimo. Jagodi odrežemo spodnji del, ki naj bo približno enakega premera kot kolobar banane. Banano narežemo na kolobarje.
2. Na palčko najprej natakemo grozdje, nato banano in nazadnje jagodo. Na vrh zapičimo majhen del banane ki predstavlja cofek Božičkove kapice.
3. Sladico moramo postreči takoj, saj sicer banane hitro oksidirajo in postanejo temne.
4. Če želite sladico pripraviti vnaprej, banane povaljajte v belo čokolado in kokos, počakajte da se čokolada strdi in nato pripravite nabodala. Takšna nabodala lahko počakajo v hladilniku tudi nekaj dni.

Pa dober tek!