Ölz mini masleni rogljiček – krokodil s kremnim sirom in jabolkom

Kreativno, sadno in zabavno postreženo – popolno za 2 porciji ali igrive prigrizke.



Sestavine
4 Ölz mini masleni rogljički
150 g kremnega sira
1 jabolko
čokoladne kapljice
po želji: malo limoninega soka

Čas priprave
15 min

1. Priprava rogljičkov:
Ölz mini maslene rogljičke previdno zarežite ob strani, da jih lahko odprete kot »usta«.

2. Dodajanje kremnega sira:
Kremni sir prenesite v dresirno vrečko in ga nabrizgajte v rogljičke – služil bo kot osnova za dekoracijo.

3. Priprava jabolka:
Jabolko narežite na tanke rezine, nato pa na manjše paličice ali trikotnike. Te zapičite v rogljiček kot »hrbet« krokodila.

4. Oblikovanje obraza:
Čokoladne kapljice uporabite za oči in »zobe« ter jih rahlo pritisnite v kremni sir.

5. Serviranje:
Krokodilčke iz rogljičkov takoj postrezite – odlični so za otroke ali kot kreativna ideja za prigrizek.