



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 zarezite 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.