Przepis na pyszne owocowe szaszłyki

Składniki:

Ulubione owoce, najlepiej miękkie, żeby łatwiej nabijać na patyczki do szaszłyków

Patyczki do szaszłyków

Dla czekoladowych łasuchów:

Czekolada w proporcji pół na pół gorzka i mleczna roztopiona w kąpieli wodnej lub gotowa polewa czekoladowa

Sposób przygotowania:

1. Przygotowane owoce dokładnie myjemy.
2. Osuszamy ręcznikiem, jeśli tego wymagają – obieramy ze skórki.
3. Owoce kroimy na mniejsze elementy (winogrona zostawiamy w całości) .
4. Nadziewamy przygotowane owoce na szaszłyki, np. banan, jabłko, truskawka, banan, jabłko, truskawka itd. Przy okazji można pobawić się w odtwarzanie rytmu innej osoby 😊
5. Dla łasuchów: przygotowane szaszłyki ozdabiamy cienkim strumieniem czekolady i odstawiamy do lodówki na co najmniej 15 minut.