

## Czekoladowa marynata z nutą chili malin i mięty



### MYSZA75



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>oliwki zielone</b>	150 gram
<b>papryczka chili</b>	1 sztuka
<b>imbir</b>	
<b>maliny</b>	10 sztuk
<b>czekolada gorzka</b>	4 kostki
<b>miód lipowy</b>	1 łyżka
<b>pomidor</b>	1 sztuka
<b>oliwki czarne</b>	3 sztuka
<b>pieprz</b>	
<b>mięta liście</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łączymy oliwki, papryczkę chili pokrojoną bez pestek, listki mięty, czekoladę gorzką pokruszoną, kawałki imbiru, maliny. Z oliwy z oliwek i miodu robimy dressing, i wlewamy do marynaty, dodajemy pieprzu. Z pomidora robimy biedronkę do dekoracji. Z oliwek robimy nogi, głowę i kropki. Talerz posypujemy czekoladą gorzką