

## Koreczki owocówki - deserówki



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>truskawek</b>	kilkanaście
<b>garści łuskanych orzechów włoskich</b>	2
<b>z połowy dużej cytryny</b>	sok
<b>jabłko</b>	1 szt.
<b>winogrona zielone</b>	1 mała kiść (bez pestek)
<b>ser biały twarogowy</b>	20 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce myjemy, osączamy dokładnie. Banany i gruszkę obieramy ze skórki. Banana kroimy w m/w 1 cm plastry, z gruszki wycinamy kulki specjalną łyżeczką, owoce skrapiamy sokiem cytrynowym żeby nie ściemniały. Z truskawek odrywamy szypułki i przekrawamy owoce na pół. Twarożek rozcieramy na gładką masę, ew. dodajemy niewielką ilość jogurtu. Formujemy nieduże kuleczki i obtaczamy je w posiekanych drobno orzechach. Na szpadki nadziewamy: winogrono, kulkę serową i połówkę truskawki albo krążek banana, kulkę serową i truskawkę, albo same owoce ...kolejność nadziewania i kombinacja dowolna. Za podstawę posłuży nam duże jabłko, jeżeli nie stoi stabilnie to przycinamy je z jednej strony a potem obwijamy całe folią aluminiową. Gotowe koreczki wbijamy dookoła w jabłko i całość ustawiamy na talerzyku lub tacy. Podajemy z sosem karmelowym do maczania. Można nalać sos do niewielkich, indywidualnych misek albo podać go w sosjerce.