

Vocne korpice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Voce:

- **2 vecepomorandže**
- **2 banane**
- **2 jabuke**
- **300 g**lananasa iz konzerve (u kockama)
- **100 g**crvenog voća (jagode, maline)
- **1/2 limuna** (sok)

I još:

- **100 g**šлага
- **2 dl**mleka
- **2 štanglecokolade**
- **2 kašikeulja**

Priprema

Pomorandže isecite na pola pa izvadite sredinu tako da napravite tz. „korpice“.

Banane, jabuke i izvaenu sredinu pomorandže isecite na sitne kockice. Ananas izvadite iz konzerve i iscedite. Pomešajte svo voće, dodajte jagode i maline i sok od pola limuna.

Mešavinom voća punite polutke pomorandži.

Šlag umutite sa 2 dl hladnog mleka pa stavite preko voca. okoladu otopite sa uljem pa razlite preko šлага. Korpice zatim ostavite pola sata u frižideru da se rashlade pa služite.

Savet