

Heljda sa vocnim prelivom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šoljeskuvane heljde
- 1 vecabanana
- 1 šolja višanja
- 1 šoljašljiva
- 1 kašicacimeta
- 1 cašadijet jogurta

Priprema

U blender staviti jogurt, cimet, bananu (odvojiti nekoliko kolutica za dekoraciju), pola šolje višanja i pola šolje šljiva. Sve izmiksati da se dobije vocni jogurt. To ce biti *preliv* za nasu heljdu.

Ostatak šljiva saseckati i pomešati sa kivanom heljdom i ostatkom višanja. Dodati i malo cimeta po želji pa sve izmešati.

Srvirati u ciniju i dekorisati koluticima banane, seckanim šljivama i višnjama. Poslužiti uz vocni *preliv*.

Višnje i šljive sam koristila iz zamrzivaca tako da je preliv bio hladan, a samim tim je i ceo obrok bio osvežavajući.

Savet

Ukusnu, zdravo i osvežavajuće. Prijatno :) Voe možete i izmiksati sa malo hladne vode umesto sa jogurtom.