

Jagode u cokoladi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za glazuru:

- **200 g** cokolade za kuvanje
- **2 kesice** vanilin šecera
- **2 kašike** ulje

I još:

- **500 g** jagode

Priprema

Prvo dobro oprati jagode i staviti ih na cistu kuhinjsku krpu kako bi se dobro ocedile i osušile (bitno je da budu suve, inace se neće lepo uvaljati u glazuru).

Za glazuru: cokoladu za kuvanje polomiti na kockice, staviti je u šerpu, dodati ulje, vanilin šecer i otopiti na pari.

Jagode umakati u glazuru, poreati ih na pek-papir i ostaviti da se glazura stegne.

Servirati i poslužiti.

Savet

Mališani ih obožavaju, a i mi malo stariji.