



przepisy.pl

Fondue owocowe z sosem jogurtowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Fix Do placków z jabłkami Knorr** - 1 opakowanie
- jabłko - 100 gramów
- ananas - 100 gramów
- śliwki węgierki - 100 gramów
- banan - 100 gramów
- mleko - 200 mililitrów
- olej - 200 mililitrów
- patyki do szaszłyków - 20 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto, mieszając w tym celu Fix Knorr Chili con carne z 200 mililitrami mleka, mąką i jajkiem.
2. W niezbyt szerokim garnku rozgrzej olej.
3. Owoce obierz, pokrój w dużą kostkę i ponabijaj na końcówki patyków do szaszłyków.
4. Zanurzając owoce w cieście, wkładaj je do rozgrzanego tłuszczu i smaż na złoty kolor.
5. Smażone owoce oprósz cukrem pudrem i podawaj z sosem jogurtowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl