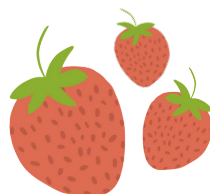


Ovocné nanuky

Ingredience na 10 porcí:

- 150 g čerstvého ovoce
- 2 lžíce medu
- 60 g tvarohu (tučný)
- 140 g smetany ke šlehání



Připravte si tři mísy. V první vyšlehejte dobře vychlazenou smetanu do tuha. Ve druhé ji spojte s tvarohem a krátce prošlehejte. Ve třetí míse rozmixujte očištěné jahody spolu s medem dohladka. Poté jemně smíchejte jahodovou směs s tvarohovo-smetanovou. Připravenou hmotu přelijte do nanukových formiček.

Formičky vložte do mrazáku alespoň na 4 hodiny, aby nanuky dobře ztuhly. Před podáváním je můžete krátce namočit do teplé vody, aby šly snadno vyjmout, a ozdobit třeba rozpuštěnou čokoládou nebo kokosem.

**Dobrou
chuť!**