



JERNEJ KITCHEN

ŠNITE Z BOROVNICAMI IN LIMONO

Šnite z borovnicami in limono so hiter družinski zajtrk, ki ga bodo vsi oboževali. Zlato zapečene, mehke šnite z bogatim borovničevim prelivom.

ZA	6	ŠNIT Z BOROVNICAMI
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	15	MINUT

ŠNITE Z BOROVNICAMI IN LIMONO

1 Pohane šnite (ocvrti kruh)

200 g svežih ali zamrznjenih borovnic

1 čajna žlička sladkorja

1 čajna žlička gustina (koruznega škroba)

1 čajna žlička vanilijeve paste

1/2 žličke limonine lupinice

sok 1/2 limone

60 ml vode

OSNOVNI RECEPT ZA ŠNITE

Najprej pripravimo šnite. Sledimo temu preprostemu receptu za [pohane šnite](#).

BOROVNIČEVA OMAKA

Medtem, ko pečemo šnite, pripravimo tudi borovničevo omako. V kozici premešamo borovnice, sladkor, gustin, limonino lupinico, limonin sok in vodo. Pristavimo na zmeren ogenj in počakamo, da zavre. Nato ogenj nekoliko zmanjšamo in pri rahlem vretju kuhamo minuto. Odstavimo z ognja.

POSTREŽEMO

Čez šnite na krožniku razporedimo borovničevo omako. Po želji damo še 1/4 žličke limonine lupinice in takoj postrežemo.

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

kozica