



## JERNEJ KITCHEN

### ŠAMPANJEC Z JAGODAMI

*Šampanjec z jagodami je čudovita pijača za posebne priložnosti, valentinovo in silvestrovo. Narejen v minutah in vedno očara vse ljubljene.*

ZA      6      OSEB  
PRIPRAVA: 10      MINUT

#### ŠAMPANJEC Z JAGODAMI

250 g jagod  
2 žlici sladkorja  
1 čajna žlička limoninega soka  
30 g temne čokolade  
750 ml šampanjca

#### TOOLS AND EQUIPEMENT

rezalna deska  
kuhinjski nož  
šest kozarcev za penino  
skodelica

#### PRIPRAVIMO JAGODE

Jagode očistimo. Šest jagod prihranimo, ostale narežemo na četrtine. Narezane jagode damo v skledo in dodamo žlico sladkorja in limonin sok. Premešamo in postavimo na stran za pet minut, da se jagode macerirajo, spustijo sok. Z vilico dobro pretlačimo jagode. Poljubno lahko uporabimo tudi blender ali palični mešalnik.

#### PRIPRAVIMO DEKORACIJO

Čokolado stopimo v mikrovalovni pečici ali nad kozico z vrelo vodo. Čokolado damo v manjšo skodelico. Vrh vsakega kozarca potopimo v skodelico s stopljeno čokolado, da nastane lep čokoladni rob. Kozarce postavimo na stran, da se čokolada strdi. Preostalih šest jagod pa zarežemo in povljamamo v žlici sladkorja.

#### NASVET

Poljubno kozarce postavimo v hladilnik za eno minuto, da se hitreje strdi čokolada.

#### POSTREŽEMO

Jagodno mešanico razporedimo med šest kozarcev in dotočimo šampanjec. Okrasimo s sladkorjem povljanjo jagodo in postrežemo.