



JERNEJ KITCHEN

ANANASOVE LUČKE Z JOGURTOM

Samo štiri sestavine nas ločijo do super mini lučk z ananasom in jogurtom. Odlične so.

ZA 6 LUČK
PRIPRAVA: 30 MINUT

ANANASOVE LUČKE Z JOGURTOM

250 g svežega ananasa

1 breskev

150 g čvrstega jogurta (3,5% maščobe +) ali grškega jogurta

50 g sladkorja

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

rezalna deska

kozica

palični mešalnik

model za lučke

PRIPRAVA

Ananas olupimo, izrežemo sredico in narežemo na kocke. Breskev razpolovimo, odstranimo koščico in narežemo na četrtine. V kozici zmešamo ananas, breskev in 40g sladkorja.

PRIPRAVA

Kozico pristavimo na srednje močan ogenj in zavremo. Zmanjšamo ogenj in kuhamo 10 - 15 minut, oziroma dokler se sadje ne zmešča in postane zmes podobna marmeladi. Odstavimo z ognja in ohladimo na sobno temperaturo.

NAPOLNIMO MODELE ZA LUČKE

Jogurt zmešamo s preostalim sladkorjem in shranimo v hladilnik do nadaljne uporabe. S pomočjo paličnega mešalnika sadje na grobo pretlačimo. Napolnimo model za lučke. Pričnemo z eno žlico jogurta in nato žlico pretlačenega sadja. Tako nadaljujemo dokler model ni popolnoma poln. Model na rahlo potolčemo ob pult, da se znebimo zračnih mehurčkov.

ZAMRZNEMO

V napolnjen model vstavimo lesene palčke za lučke in postavimo v zamrzovalnik za vsaj 8 ur ali več. Popolnoma zamrznjene lučke najlažje odstranimo tako, da model na hitro postavimo pod tekočo mlačno vodo, pri tem pazimo, da voda ne pride v stik z zamrznjeno maso.