**SADNA NABODALA**

**Sestavine**

* različno sadje (jabolka, banane, kivi, pomaranče, hruške, …)
* lesene paličice (kot za piščančje ražnjiče)

**Po želji še omaka za namakanje nabodal**: tablica čokolade (100 g) + 200 g sladke smetane

**Postopek**

Najprej dobro umijemo roke. Nato operemo sadje, če je potrebno ga olupimo in narežemo na poljubne oblike.

Koščke sadja nabodemo na paličice in jih položimo na krožnik.

Segrejemo sladko smetano in v njej stopimo tablico čokolade.

Ko je omaka pripravljena, jo vlijemo v posodico in postavimo na mizo.

Sadna nabodala namakamo v omako.

In veselo sladkanje se lahko začne! Pa dober tek!

