

Čokoládové preclíčky s mořskou solí

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 balíček	klasické preclíčky (ideálně nesolené)
100 g	kvalitní hořká čokoláda
hrst	mořská sůl



Postup přípravy

Pokud máme klasické solené preclíčky, můžeme prsty sůl lehce odrolit. Nechceme slanou chutí přebít čokoládu, vyniknout má pouze pár zrníček mořské soli, která pouze pozvedne chuť a zanechá lehký slaný ocásek při konzumaci. Čokoládu nad vodní lázní rozpustíme. Preclík vždy položíme na vidličku, ponoříme do čokolády, necháme okapat a dáme na plech vyložený pečicím papírem. Na každý kousek poté nasypeme pár zrníček mořské soli a vše necháme zatuhnout. Ihned poté podáváme.