

Griz halva



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 mala šolja (od 1dl) ulja**
- **2 šoljegriza**
- **3 šolješecera**
- **4 šoljevode**
- **1 vanilin šecer**
- **po ukusu orasi**
- bademi
- pistaci
- suvo grože

Priprema

U šerpu sipati ulje i dodati griz. Na laganoj vatri pržiti, dok blago ne porumeni.

Po ukusu dodati sjeckane orahe, bademe, pitace, grožice... (ali može i bez)!

Posebno prokuhati vodu i šecer. Sipati sirup u smjesu sa grizom, pa kuhati na laganoj vatri, miješajuci svo vrijeme, dok se ne zgusne. Smjesu izruciti u kalup!

Kad se halva ohladi izruciti na tacnu, pa rezati na parcad!

Savet