Momacke lubenice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šecera
- **1 dl**vode
- **100 g**margarina
- **150 g**mlevenih lešnika
- **250 g**mlevenih oraha
- **2 kašike**otopljene cokolade

Ostalo:

- **malo**zelene prehrambene boje
- **malo**crvene prehrambene boje

Priprema

Prvo da razjasnimo da su lubenice dobile ime po tome što su ih pravili dva momka. Dragan moj sin i naš dragi mali komšija Veljko. Veljko je prvo imao zadatak da ocisti i samelje lešnike.

Orahe smo imali pripremljene. Dok je Veljko cistio lešnike, Dragan je stavio šecer sa vodom da se špinuje kad se šecer ušpinovao, proverio je kašicicom da se kapi odvajaju jedna po jedna dodao je margari i otopio u masu od šecera. Masa se malo prohladila. Onda su masu podelili kutlacom za supu u dve posude na dva jednaka dela.

U jedan su dodali mlevene lešnike u drugi deo mlevene orahe.

U masu sa lešnicima dodali su malo crvene prehrambene boje, a u masu sa orasima zelenu boju. Bili su obazrivi sa bojom, pa su nam lubenice malo *blede*. Onda su podelili posao, Veljko je pravio crvene kuglice, a Dragan je zelenom masom pravio koru na lubenicama.

Lubenice su gotove, od velicine lubenica zavisi kolicina dobijenih lubenica. Oni su dobili 12 komada. Lubenice se malo hlade pre secenja.

Pozvali su i Vesnu da isece lubenice i iscrta semenke. Drugarski su podelili lubenice na ravne casti! Vi se pomucite sami ako želite da zadržite sve za sebe.

Savet