

Domaca bonžita



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1margarin
- 5 **kašika**šecera
- 7 **kašika**meda
- 100 g**cokolade**
- 100 g**ekspandiranog** pirinca
- 100 g**suvog** groža
- 100 g**neslanog** suncokretovog semena
- 50 g**proprženog** susama
- 50 g**kornflexa**

Priprema

U šerpi otopiti margarin i šećer, pa dodati med, zatim cokoladu. Kada se sjedini sve skloniti sa vatre i dodati ekspandirani pirinac i ostale sastojke. Sve to izliti u nauljeni pleh. Izravnati kašikom i sabijati malo smesu. Kada se ohladi seci na štanglice. Odozgore može cokoladna glazura po želji.

Savet