

Grilijaš bombice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**Menaž cokolade
- **150 g**šecera
- **150 g**oraha
- **100 g**posnog plazma keksa
- **100 g**suvog groža
- **100 g**margarina
- **3 kašike**ruma

Priprema

Otopiti šećer u šerpici da dobije karamel boju pa ubaciti orahe. Promešati da se sjedini sa šećerom i izruciti na nauljen pleh, malo rastanjiti i ostaviti da se ohladi. okoladu otopiti na pari pa skloniti sa vatre. Ubaciti rum, suvo grože i margarin, dobro izmešati kašikom. U mlinu za meso ili "coperu" samleti grilijaš i keks. Dodati masi od cokolade, sjediniti i staviti u friz na 10-tak minuta pa praviti kuglice. Pola valjati u grilijaš i keks (ostavljene od samlevene smese 2-3 kašike), a pola u rendanu cokoladu.

Savet

Za mrsnu varijantu staviti maslac umesto margarina.