Karamel preliv

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **2-3 kašike**vode
- **250 ml**slatke pavlake
- **25 g**maslaca

Priprema

Šecer i vodu špinovati do zlatno žute boje. Skloniti sa ringle i dodati maslac. Sve sjediniti. Zatim dodati pavlaku, izmiješati, vratiti na ringlu i kuvati još 5-6 minuta. Sipati u teglu i cuvati u frižideru. Služiti za razne poslastice.

Savet