Šargarepa kuglice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kolac:

- **1 kg**šargarepe
- **500 g**šecera
- kora i sok limuna
- kora i sok naranže

Za valjanje kuglica:

- orah
- šecer
- kokos

Priprema

Šargarepu izrendati na što sitnije rende. Staviti je u šerpu, preliti šecerom i dinstati na tihoj vatri. Mešati povremeno i dinstati dok ne ispari voda, dok smesa ne bude kao za džem. Kada je pri kraju dinstanje, dodati sok i koru od sitno izrendanog limuna i narandže. Promešati i ostaviti još da se dinsta. Kad se prohladi, oblikovati kuglice od smese.

Po želji može da se uvalja u kokos.

Ili u orahe.

Savet

Zanimljiv i ukusan kola, za ljubitelje vonih poslastica. :-) Prijatno.