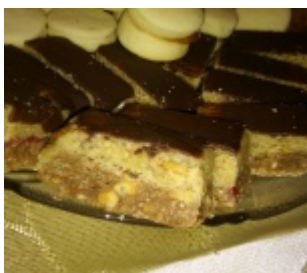


Bajadera sa brusnicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog keksa
- **200 g** margarina
- **50 g** šecera
- **150 ml** mleka
- **100 g** suve brusnice
- **100 g** kikirikija
- **50 g** suvog groža
- **100 g** crne čokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Zagrejati mleko sa šecerom i margarinom dok se ne otopi. čokoladu otopiti na pari. U mleko i margarin dodati keks i usitnjen kikiriki, brusnice i dobro promešati. Podeliti na dva dela. U jedan deo dodati čokoladu, a u drugi suvo grože. U posudi staviti prvo beli deo, pa crni i staviti da se dobro ohladi i stegne. Otopiti čokoladu sa uljem i preliti.

Savet

:~)