

Salama sa štapicima



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 ml**voda
- **100 g**šecera
- **50 g**margarina
- **100 g**cokolada
- **170 g**mlevenih oraha
- **170 g**mlevenog keksa
- **100 g**štapici sa kikirikijem

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti vodu, šecer, margarin na laganoj vatri da se otopi. Dodati i cokoladu. Mešati dok ne nestanu kristali, a smesa postane ujednacena. Skloniti sa šporeta pa dodati mleven orah i mleven keks. Promešati i na nauljenoj foliji staviti smesu i rastanjiti je rukama da se dobije veci pravougaonik. Poreajte štapice i zajedno sa folijom urolajte.

vršce zatežite foliju i ostavite sa folijom da se dobro rashladi. Skinuti foliju i seci na reznjeve po želji.

Uživati u hrskavo-cokoladnom ukusu. Prijatno.

