

***ar na dar* (4)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kutij**akakao flipsa ar na dar
- **200 g**susama
- **150 g**seckanih oraha
- **250 g**margarina
- **8 kašik**ameda
- **100 g**šecera u prahu
- **150 g**cokolade

Priprema

U jednoj manjoj šerpi na tihoj vatri propržiti susam par minuta, uz stalno mešanje, koliko da dobije žuckastu boju. U vecu šerpu staviti med, šećer u prahu i iseckan margarin, pa sve zajedno otapati na tihoj vatri. Pred kraj dodati cokoladu izlomljenu na kockice. Kada se sve zajedno rastopi, skloniti sa vatre i dodati susam, orahe i kakao flips, i lepo izmešati da se sjedini. Smesu preruciti u pleh/tepsiju i kašikom rasporediti. Kesu navuci na ruku pa pritiskati da se smesa lepo sabije (ja imam dva ista pleha, u jedan stavim smesu, rasporedim i stavim kesu preko, pa pritisnem drugim plehom). Što se više smesa sabije, manje ce se kolac kasnije rasturati prilikom secenja. Kad se kolac ohladi i stegne, seci tankim nožem na kockice ili štangle.

Savet

Brzo se pravi, brzo i nestane. :)