

Nugat štangle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 list**avelike oblande
- **8**žumanca
- **600 g**šecera
- **300 g**margarina
- **150 g** seckanih oraha
- **150 g**lomljenog keksa

Priprema

8 žumanca, 300 g šecera, 300 g margarina, 150 g seckanih oraha staviti na ringlu da se lagano topi na tihu vatru.

U isto vreme na drugu u ringlu staviti 300 g šecera da se lagano karamelizuje.

Kad se šecer otopi sipati odmah u šerpu sa žumancima i mešati varjačom na tihu vatru da se sve grudvice razbiju. Kade je gotovo ubaciti lomljen keks.

Malo prohlaen fil staviti izmeu dva lista velike oblande. Preko oblandne staviti neki tezi predmet kako bi se zalepila sa filom.

Sutradan seci na štangle. Prijatno!

Savet