okolada sa rižom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**cokolade za kuvanje
- **250 g**margarina
- **6 kašika** meda
- **3 kašike** šecera
- **3 kašike** kakaoa
- **100 g**ekspandiranog pirinca
- **100 g** suvog groža

Priprema

Na tihoj vatri otopiti margarin, med, cokoladu, šecer i kakao.

U dublju ciniju pomešati ekspandiranu rižu sa suvim grožem. Dodati i otopljenu smesu (od cokolade, meda, margarina, kakaoa i šecera), sve dobro promešati.

Obložiti uvec pleh papirom za pecenje, pa u njega izliti dobijenu smesu.

Ostaviti je na hladnom mestu bar sat vremena da se stegne.

Seci na parcad željene velicine.

Savet

Brzo, jednostavno i ukusno. Prijatno :)