

Medene karamele



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**šecera
- **250 ml**slatke pavlake
- **30 g**putera
- **60 g**meda
- **1**vanilin šećer

Priprema

U šerpu sipati šećer, slatku pavlaku, puter, med i vanilin šećer.

Na laganoj vatri otopiti, pa malo pojačati temperaturu i kuvati 10-15 minuta, uz neprestano miješanje.

Sirup malo prohladiti, pa sipati u kalupe (najbolje bi bilo silikonske) ili u pleh (pa kad se malo stegne nožem, koji prvo pokvasite vodom, rezati na kockice). Ostaviti u frižider da se stegne, pa poslužiti.

Savet