

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 šecer

Priprema

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

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

Sirup malo prohладити, па сипати у калупе (најбоље би било силиконске) или у плећ (па кад се мало стегне ноџем, који прво поквасите водом, разрезати на кockice). Оставити у frižider да се стегне, па послужити.

Savet