

Posne štangle sa rižinim pahuljicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**šecera
- **3 dl**vode
- **250 g**margarina
- **300 g**šarenih rižinih pahuljica
- **100 g**mlevenih oraha
- **500 g**mlevena keksa
- **2 list**avecih oblandi

Priprema

Šecer i vodu kuvati, kad provri da vri 5 minuta, dodati margarin da se istopi. Skinuti sa vatre pa dodati rižine pahuljice, mlevene orahe i mleveni keks. Sve dobro izmešati, staviti toplu masu izmedju dve oblande, necim teškim opteretiti i ostaviti da se dobro ohladi.

Savet