

Griz halva



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 mala šolja (od 1dl)**ulja
- **2 šolje**griza
- **3 šolje**šecera
- **4 šolje**vode
- **1**vanilin šećer
- **po ukusu**orasi
- bademi
- pistaci
- suvo grožđe

Priprema

U šerpu sipati ulje i dodati griz. Na laganoj vatri pržiti, dok blago ne porumeni.

Po ukusu dodati sjeckane orahe, bademe, pitace, grožđice... (ali može i bez)!

Posebno prokuhati vodu i šećer. Sipati sirup u smjesu sa grizom, pa kuhati na laganoj vatri, miješajući svo vrijeme, dok se ne zgusne. Smjesu izruciti u kalup!

Kad se halva ohladi izruciti na tacnu, pa rezati na parcad!

Savet