

Kocke sa medom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 oblande
- 4 belanceta
- 250 g šecera u prahu
- 200 g meda
- 200 g oraha

Priprema

Izlupati cvrst sneg od 4 belanceta i dodati 250 g šecera u prahu. Zasebno skuvati 200 g meda. Vruc med sipati u sneg od belanaca stalno mešajuci. Uzeti lonac vrele vode, staviti kazance sa snegom preko lonca i sve zajedno kuvati na štednjaku stalno mešajuci dok masa ne postane gusta. Iseci nožem, na duguljaste komade, 200 g ocišćenih oraha. Kada je masa još mlaka pomešati je sa orasima i namazati oblandu. Pokriti drugom oblandom i dobro pritisnuti. Ostaviti da se stegne i seci na kockice.