

Grilijaž



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil:

- 6jaja
- 250 gseckanih oraha
- 250 gmargarina
- 500 gšecera
- 2 listaoblandi

Priprema

U šerpu staviti 250 g šecera da se topi (kao za karamel). U meuvremenu mutiti 6 žumanaca sa 250 g šecera. Kada se šecer istopi i porumeni, dodati jaja sa šecerom i pržiti, dodati 250 gr seckanih oraha i dalje pržiti i kad pocne da se zgušnjava, dodati 250 g putera ili margarina. To i dalje mešati i pržiti. Na krupnijoj strani oblande sipati smesu, razmazati je po celoj oblandi, prekriti drugom krupnijom stranom oblande. Seci sledeceg dana.

Savet