

Domaca Bonžita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** kornfleksa
- **150 g** govsenih pahuljica
- **150 g** gražanih pahuljica
- **100 g** suve brusnice
- **100 g** suvog groža
- **100 g** suve banane
- **100 g** oraha
- **8 punih kašika** meda
- **250 g** margarina
- **200 g** bele cokolade
- **3 kašike** šećera

Priprema

Brusnicu i orahe iseckati sitno, a banane izlomiti. Med, izlomljenu cokoladu i margarin isecen na listice staviti u dublju šerpu i zagrevati na tihoj vatri da se istopi. Dodati i šećer. Kad se sve rastopi, dodati pahuljice, kornfleks i suvo voće, pa lepo izmešati da se sve sjedini, a onda izruciti u podmazan pleh. Pritiskati rukom da se smesa sabije, pa onda preko staviti providnu foliju (ili rasecenu kesu), pa preko nje staviti nešto teško. Ostaviti da prenoci u frižideru. Seci štanglice sitno nazubljenim nožem.

Savet

Možete staviti bilo koje suvo voe.