

Grilijaš štangle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šecera
- **250 g**margarina
- **300 g**seckanih oraha
- **6**žumanca
- **6 kašika**šecera
- **2 list**amanje oblande

Priprema

Ugoreti šećer na tihoj vatri svo vreme mešajući. Kad se karamelizuje i dobije lepu boju skloniti sa vatre i odmah ubaciti margarin. Mešati dok se ne otopi i dodati seckan orah. Promešati.

Žumanca umutiti sa šećerom i polako sipati u predhodnu smesu. Vratiti na vatru još 1-2 i mešati.

Ostaviti da se prohladi uz povremeno mešanje, da se ne bi stvorila korica. Prohladjen, skoro mlak fil razliti izmeu dve oblande. Pritisnuti nekim težim predmetom, npr. knjigom da se spoje ivice. Seci štangle ili kocke po želji.

Savet