

Domaci karamel



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **200 ml**slatka pavlaka
- **20 g**margarina
- **2 kašike**vode
- **na vrh nož**aso

Priprema

Šecer i vodu zagrevati na umerenoj temperaturi dok se ne karamelizuje.

Skloniti sa vatre dodati margarin, izmešati, vratiti na vatru sipati vrelu slatku pavlaku i malo soli, ostaviti da krcka oko 5 minuta. Gustina karamela zavisi od dužine kuvanja.

Ovaj karamel možete koristiti kao preliv za sladoled, kolace, dodatak kremama, za palacinke....Prijatno!

Savet