

Karamel sos



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** kristal šecera
- **180 g** putera
- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Priprema: Šecer otopiti na laganoj vatri skloniti sa ringle, pa dodati puter isecen na listice. Sve fino sjediniti. Kada se puter sjedinio sa rastopljenim šecerom, dodati slatku pavlaku, promešati i ohladiti. Prijatno!

Savet

Karamel preliv možete sipati u tegle i koristiti kao preliv za sladoled, palainke i kolae.