

Kolaci sa ekspandiranim pirincem



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** kašika šecera
- **5** kašikameda
- **250** g margarina
- **100** g cokolade za kuvanje
- **150** gekspandiranog pirinca (šarenog)
- **100** g susama
- **100** glešnika

Priprema

Susam na kratko propržite na suvom tiganju, a posebno na tiganju ili u rerni propecite lešnik, pa ga ocistite od opne. U posudu stavite šefer, med, margarin i cokoladu da se otope.

Kad sve zajedno malo prokuva, dodajte susam, zatim samleveni lešnik i na kraju ekspandirani pirinac.

Sve dobro izmešajte u kompaktnu masu, pa je tako vrucu rastanjite uz pomoć providne folije na tacnu na debljinu oko 1,5 cm. Ostavite da se dobro ohladi i stegne.

Ohlaen kolac secite na željene kocke i služite.

Savet

Ovaj ukusan i na oko dekorativan kola možete pripremiti i kao posan kola, tako što ćete umesto Menaž okolade, koristiti posnu okoladu...