

## *Karamel vocne kuglice*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** grendanih dunja
- **200** grendane bundeve
- **200** grendanih jabuka
- **300** gšecera
- **1** dlvode
- **50** gmaslaca ili margarina
- **100** gkesten pirea
- **2 kašike**kandiranih pomorandži
- **100** gmlevenih oraha

### **Priprema**

100 grama šecera karamelizujte na tihoj vatri da dobije lepu karamel boju, prelijte sa 1 dl. vode da se otopi, onda dodajte još 200 grama šecera i kuvajte da se ušpinuje kao za slatko. U tako ušpinovan šecer dodajte prvo dunje, zatim bundevu i na kraju jabuke.

Sve upržiti da nema tecnosti, dodati na kraju maslac i 50 grama oraha,sve sjediniti, skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi. Kesten pire iseci na kockice. Uzimati kuglice od pripremljene mase, na dlanu rukom od kuglice napraviti malu \*/lepinjicu, staviti kocku kesten pirea zatvoriti je i ovlaš rukom formirati kuglicu.

Uvaljati je u mlevene orahe i redjati na tacnu. Gotove kuglice ukrasiti kandiranom pomorandžom, koju takodje sami možete napraviti, vrlo lako.

Kuglice su jako ukusne, imaju i divan miris, voca i karamel šecera.

## **Savet**