

Šarena salama (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **170 g** šećera
- **150 ml** vode
- **50 g** čokolade
- **100 g** margarina
- **250 g** mlevenog keksa
- **50 g** šarenog ekspandiranog pirinca

Priprema

Šećer i vodu kuvati u manjoj šerpi oko 15-20 minuta, zatim dodati čokoladu i margarin. Kad se otopi ostaviti da se malo proladi. U posudu staviti keks i ekspandirani pirinac pa preliti smesom od čokolade i dobro izmešati.

Staviti smesu na foliju i oblikovati salamu, ostaviti nekoliko sati da se stegne.

Savet