

Valjak sa suvim šljivama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gratluka sa ukusom vanile
- **200** gšecera u prahu
- **1** kašika istopljenog margarina
- **1** kašika sok od limuna

Za punjenje:

- **50** gmargarina
- **50** gvode
- **100** gsuvih šljiva
- **100** gžele bombone
- **100** gmleven keks

Priprema

Ratluk sitno iseckati, dodati šecer u prahu, limunov sok i istopljen margarin te rukom izraditi smesu da se masa sjedini. Kompaktnu smesu rastanjiti u obliku pravougaonika na providnu foliju. U posudu stavite margarin, vodu i kuvati dok se margarin ne istopi. Skinuti sa vatre i dodati mleven keks, seckane suve šljive i seckane žele bombone. Od ove smese napravite manji rolati, stavite na sredinu pravougaonika i pomocu folije napravite valjak. Dobro rashladite i secite na parcice.

Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet