

## *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** soka od limuna

#### **Za punjenje:**

- **50** g margarina
- **50** g vode
- **100** g suvih šljiva
- **100** g žele bombone
- **100** g mleven keks

### **Priprema**

Ratluk sitno iseckati, dodati šećer 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 rolatić, stavite na sredinu pravougaonika i pomocu folije napravite valjak. Dobro rashladite i secite na parčice.

Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

**Savet**