

okoladna kobasica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** keksa
- **100 g** čokolade
- **250 g** margarina
- **130 g** šećera
- **3 kašika** mlevenih oraha
- **3 kašika** mlevenog keksa
- **100 g** suvog groža
- **100 g** suvih smokvi
- **50 g** seckanih oraha
- **50 ml** mleka

Priprema

U vecoj ciniji izdrobiti sitno keks, dodati seckane orahe, suvo grože, suve smokve, mlevene orahe i mleven keks. Otopiti margarin sa šećerom pa kuvati 3-4 minuta na tihoj vatri, dodati čokoladu i kuvati još 1 minut.

Ovom smesom preliti izdrobljen keks i dobro izmešati, dodati mleko ukoliko je suvo.

Na najlon oblikovati jednu vecu ili dve manje cokoladne kobasice. Dobro ohladiti. Seci na šnite i uživati u ukusu.

Prijatno!

Savet