

Vocne kuglice od rogaca



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** mlevenog rogaca
- **100 g** suvih urmi
- **50 g** suvih višanja
- **50 g** kandiranog manga
- **2 kašike** marmelade od narandža
- **50 ml.** javorovog sirupa
- **malo** izdrobljenog keksa

Priprema

Suve urme, suve višnje i kandirani mango samleti u mašini za mlevenje mesa. U širu posudu staviti mleveni rogac, samleveno voće, marmeladu i javorov sirup i dobro rukama izmesiti da se svi sastojci sjedine. Rukama otkidati testo, formirati kuglicu pa rastanjiti na dlanu u obliku kruga. U svaki rastanjeni krug staviti bombone (može ali ne mora). Kako sam kod kuće imala kesicu Francuskih dražeja („Francia drazse“ proizvođača Bonbonetti Choco Kft, Maarska) koji su veoma sitni stavljala sam po 2 dražeja u krug.

Svaki krug preklopiti pa uvaljati vlažnim dlanovima u kuglicu.

Svaku kuglicu uvaljati u izdrobljen keks i stavljati u korpice. Od ove količine namirnica dobila sam 30 kuglica.

Savet

Kako sam zaželela nešto slatko, a imala sam kod kue mlevenog rogaa i raznog suvog voa odlučila sam se da napravim kuglice i bila sam zadovoljna rezultatom.