

ar na dar hrskavi ježici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** kašikameda
- **150** gšecera
- **250** gmargarina
- **100** gcokolade
- **100** gsusama
- **100** gblanširanog kikirikija
- **70** gseckanih lešnika
- **250** gcar na dar pahuljica

Priprema

U posudu staviti med, margarin, šecer i cokoladu. Staviti na tihoj vatri da se sve otopi iz povremeno mešanje.

Kad se sastojci otope, pustiti da malo kuva oko 3-4 minuta. U vruću smesu dodati blago izmrvljeni car na dar, seckane lešnike, seckani kikiriki i proprženi susam.

Dobro izmešati. Vruću smesu vaditi kašikom praviti ježice i stavljati na podmazanom poslužavniku.

Ostaviti da se stegnu. Služiti i uživati u ukusu!

Savet

Ukusni hrskavi kolaii!