

Grickalice sa ekspandiranim pirincem



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **160 g**šecera
- **70 g**semenki bundeve
- **50 g**ekspandiranog pirinca
- **1 kašikicasoli**
- **1**limun - narendana kora

Ostalo:

- **1 kašikicaulja**

Priprema

Jednostavan recept i brzo se naprave. Pripremite 2 papira za pecenje velicine manje tepsije. Premažite ta dva papira sa uljem. Stavite sa strane. U šerpu sipajte šefer, so i stavite na laganu vatu da se šefer karamelizira, topite dok ne dobijete karamel boje jantara. Iskljucite šporet. U zdelu stavite pirinac, semenke bundeve i sitno narendajte koru od limuna, izmešajte. Stavite pirinac, semenke bundeve i koru limuna u karamel i sve brzo promešajte. Na radnu površinu stavite pek papir koji ste premazali sa uljem, istresite karamel sa dodacima, preko stavite drugi papir za pecenje, strana namazana sa uljem ide na pirinac, oklagijom brzo rastanjite na željenu debljinu. im ste to uradili, oštrim nožem secite oblike po želji. Ne ostavljajte da se ohladi, nece se moci seći, ali ni to nije strašno, možete ga lomiti. :) Držati u limenoj kutiji hermeticki zatvoreno da ne izgubi "svežinu".

Pomešati ekspandirani pirinac, semenke bundeve i sitno narendanu koru limuna.

Seci na željene oblike.

Skuvajte caj i grickajte. :)

Savet