

Susamke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** susama
- **250 g** šecera
- **50 g** maslaca (ili margarina)

Priprema

Susam propržiti (voditi računa da ne zagori) i staviti ga u posudu.

Šecer i maslac staviti u tiganj.

Tiganj staviti na vatru i neprestano mešati (na umerenoj vatri) dok se šecer i maslac ne karamelizuju.

Dodati susam...

..., te sve brzo mešati na laganoj vatri kako bi se sastojci sjedinili.

Smesu izruciti na pek-papir...

...te prekriti drugim pek-papirom...

...i brzo tanjiti oklagijom jer se brzo smesa stegne.

Skloniti pek-papir...

...i odmah seci na štanglice, servirati te poslužiti.

Savet

Okrajke, koje ne možete iseći na štanglice, poješete dok ih seete, još ukoliko imate mališane-nestae oas. Pravila sam ih sa našom erkicom i uživale smo u divnom slatkišu. Veoma su ukusne. Kad god odem na vašar obavezno ih kupim, te sada reših da ih sama napravim. Probajte, neete se pokajati. Prijatno.