

Sultanova slatka sarma (Paša lokum)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **50 g** gustina
- **40 g** brašna
- **2 kašike** kakao
- **30 g** margarina
- **100 g** šecera
- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** kokosa

Priprema

Staviti 400 ml mleka da se kuva, a u 100 ml mleka razmutiti gustin, brašno, kakao i šecer.

U kipuce mleko sve zakuvati. Skloniti sa vatre pa ubaciti margarin i mesati dok se ne rastopi. U suhu tepsiju rasporediti kokos, a preko kokosa izliti vruć fil i lepo poravnati.

Ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi preko rasporediti umućenu slatku pavlaku. Iseci na trake pa svaku traku uviti slatku sarmicu. Ohladiti dobro i poslužiti.

Savet