

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 šećera**
- **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 šećer.

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

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

Savet