

Bonžita (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **200 g** šećera
- **5 kašika** meda
- **100 g** čokolade
- **200 g** kornfleksa
- **200 g** ovsenih pahuljica
- **100 g** oraha
- **100 g** suvog grožđa
- **100 g** suvih smokava
- **100 g** suvih kajsija
- **1 kašika** džema od kupina

Priprema

Iseckati svo suvo voće pa pomešati sa kornfleksom i ovsenim pahuljicama, dodati i džem. Sjediniti. U posudi istopiti: margarin, med, šećer i čokoladu. Skloniti sa vatre pa u vruće dodati pomešane sastojke, dobro pomešati da se sjedini. Sipati masu na pleh ili tacnu obloženom pekarskim papirom pa formirati u pravougaonik. Rashladiti pa seci na štanglice. Prijatno uživajte.

Savet

Ovo deca obožavaju. A jako zdravo.