

Bonžita (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **200 g** šecera
- **5 kašikameda**
- **100 g** cokolade
- **200 g** kornfleksa
- **200** govsenih pahuljica
- **100 g** goraha
- **100 g** suvog groža
- **100 g** suvih smokava
- **100 g** suvih kajsija
- **1 kašikadžema** od kupina

Priprema

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

Savet

Ovo deca obozavaju. A jako zdravo.