

Slatke šargarepice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šargarepe
- **1 veka** pomorandža
- **300 +100 g**šecera
- **1 kesica**vanil šecera
- **1 manji**limun

Priprema

Šargarepu izrendamo na što sitnije, šećer otopimo sa cedjenim sokom od limuna i pomorandže. Dodamo rendanu šargarepu i rendanu korico pomorandže. Na tihoj satri kuvamo oko 30 minuta po potrebi dodamo par kapi vode. Kada se smesa sjedini i postane lepljima krene da se lepi za dno posude ona je gotova. Ostavimo da se malo prohladi.

Vlažnim dlanovima formiramo šargarepice valjamo u kristal šećer.

Savet

Jako su dekorativne.