

# **Slatka cajna kobasica**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300** gratluka
- **200** g susama
- **100** g cokolade

## **Priprema**

Ratluk iseckati sitno pa ga staviti 2 do 3 minuta na srednjoj temperaturi u mikrotalasnoj samo da omeša, ne treba skroz da se istopi.

Susam na suvom tiganju kratko propržiti da dobije zlatno zutu boju. Okoladu istopiti. Kada se sastojci malo prohlade sjediniti ih i rukom sve lepo umesiti. Od dobijene smese formirati kobasicu. Uviti je u prožirnu foliju pa staviti u frižider, najbolje preko noci. Sutra dan iseckati na kolutove.

## **Savet**