

Gemiš (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** l vode
- **300 g** šecera
- **200 g** gustina
- **1/2** bocice (**5ml**) ekstrakta od jagode

Priprema

U odgovarajuću šerpu usuti 1l vode i šecer. Zagrejati i mešati da se šecer otopi. Gustin rastvoriti u 0,5l vode i usuti u šerpu sa vodom i šecerom. Mešati da se zgusne.

U pleh (35x25cm), pokvašen vodom, sipati polovinu smese.

U drugi deo dodati ekstrakt, promešati i sipati u pleh preko belog dela.

Ohladiti, na sobnoj temperaturi, pa staviti u frižider. Kad se dobro ohladi i stegne, seci komade željene velicine.

Ukrasiti orahom, mlevenim orasima ili lešnicima.

Uživajte u ukusu!

Savet

Ovaj kola neko zove Gemiš, neko Sudžuk. Kako god, ukusan je i brzo se priprema.