

Domaca alva (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**pecenih, neslanih, semenki suncokreta
- **100 g**pecenog, neslanog, kikirikija
- **3 kašikemeda**

Priprema

Semenke suncokreta samleti iz dva puta u coperu, jacem blenderu, elektricnom mlinu za kafu... Semenke mleti sve dok pod prstima ne dobijete blago lepljivu, zrnastu, strukturu. Isto uraditi i sa kikirikijem. Obe vrste samlevenih sastojaka staviti u vanglicu, dodati med i rukom dobro sjediniti. U pocetku ce vam se ciniti da nece da se sjedini, meutim koliko više rukama gnjecite smesu tako ce se i ona sjediniti.

Vece parce providne folije raširiti po stolu. Rukama zgnjecite dobro smesu i prebaciti je na foliju. Debljinu alve sami odredite, pa je prema tome i formirati. Preko staviti semenke suncokreta, prekriti folijom i dodatno je oblikovati. Oblikovanje vrlo lako ide pomocu folije.

Oblikovanu alvu umotati u foliju i vezati krajeve folije. Alvu staviti na ravnu podlogu i ostaviti je u frižider, oko 4-5 sati. Za to vreme ce se lepo stegnuti, pa oštrim nožem se lako sece na parcice. Uživajte, ukus je fantastican...

Savet