

# *Ratluk štangle sa susamom*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 400 g ratluka
- 200 g čokolade za kuvanje
- 200 g susama

## **Priprema**

Susam ispržiti. Ratluk laganim mešanjem istopiti na blagoj vatri, dodati čokoladu za kuvanje, da se sjedini masa. Zatim dodati isprženi susam i izmešati.

Dobijenu smesu razliti u pleh na debljinu od 1 cm.

Kada se ohladi, iseci na štangle i servirati.