eten alva

Sastojci

Potrebno je:

- 300 g susama (sirovog)
- 100 g šecera
- 1 kašika meda
- 50 ml vode
- ekstrakt vanile

Priprema

Susam samleti što sitnije. Šecer i vodu staviti da provri i ostaviti, tako još par minuta na najacoj temperaturi. Dodati kašiku meda i par kapi ekstrakta vanile.

Skloniti sa šporeta i tome dodavati susam i mešati non-stop, treba da bude gusto, da se jedva meša varjacom. Sipati u ciniju i ostaviti da se ohladi.

Ko voli može da doda i kakao, orahe, lešnike.