

ar na dar



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 kašikameda**
- **8 kašika šecera**
- **0,7 dl (mala šoljica) vode**
- **250 g margarina**
- **100 g mlevenih lešnika (ili oraha)**
- **100 g cokolade**
- **100 g proprženog susama**
- **250 g pahuljica**

Priprema

U šerpu staviti med, šecer i vodu, pa kad provre kuvati 5 minuta. Nakon toga dodati margarin isecen na kocke i cokoladu izlomljenu na kockice i ostaviti da se istope. Pahuljice malo usitniti i pomešati ih sa prethodno proprženim susamom i mlevenim orasima (ili lešnicima, što je slučaj kod mene). Kad se otope cokolada i margarin, skloniti šerpu sa vatre i dodati prethodnu mešavinu, pa sjediniti. Pleh podmazati ili obložiti sa alu-folijom, pa izliti smesu, utapkati je i ostaviti da se dobro stegne. Kad se ohladi, iseci po želji na kocke, štangle, trouglove.

Savet