

?ar na dar



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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

Savet