

Posna salamica sa žele bombonama i suvim grožem



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**posnog mlevenog keksa
- **100 g**posne cokolade
- **50 ml**vode
- **3 kašike**šecera
- **100 g**šecera u prahu
- **150 g**margarina
- **100 g**suvog groždja
- **150 g**žele bombona
- **1 kašika**ulja
- **nekoliko ka**pilimunovog soka

Priprema

Skuvati malo gušci sirup od vode, šecera i limunovog soka. Posebno penasto umutiti šecer u prahu i margarin. Otopiti cokoladu s jednom kašikom ulja na tihoj vatri. Malo cokolade dodati u smesi a preostalom premazati salamicu. Žele bombone i suvo groždje sitno iseckati.

Savet

Salamicu ostaviti na hladnom mestu. Prijatno!!!