okoladna kobasica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**keksa
- **100 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **130 g**šecera
- **3 kašika**mlevenih oraha
- **3 kašika** mlevenog keksa
- **100 g**suvog groža
- **100 g**suvih smokvi
- **50 g**seckanh oraha
- **50 ml**mleka

Priprema

U vecoj ciniji izdrobiti sitno keks, dodati seckane orahe, suvo grože, suve smokve, mlevene orahe i mleven keks. Otopiti margarin sa šecerom pa kuvati 3-4 minuta na tihoj vatri, dodati cokoladu i kuvati još 1 minut.

Ovom smesom preliti izdrobljen keks i dobro izmešati, dodati mleko ukoliko je suvo.

Na najlon oblikovati jednu vecu ili dve manje cokoladne kobasice. Dobro ohladiti. Seci na šnite i uživati u ukusu.

Prijatno!

Savet