



...vrstnega  
...strupa  
...narvija na življa

...človeškega oja

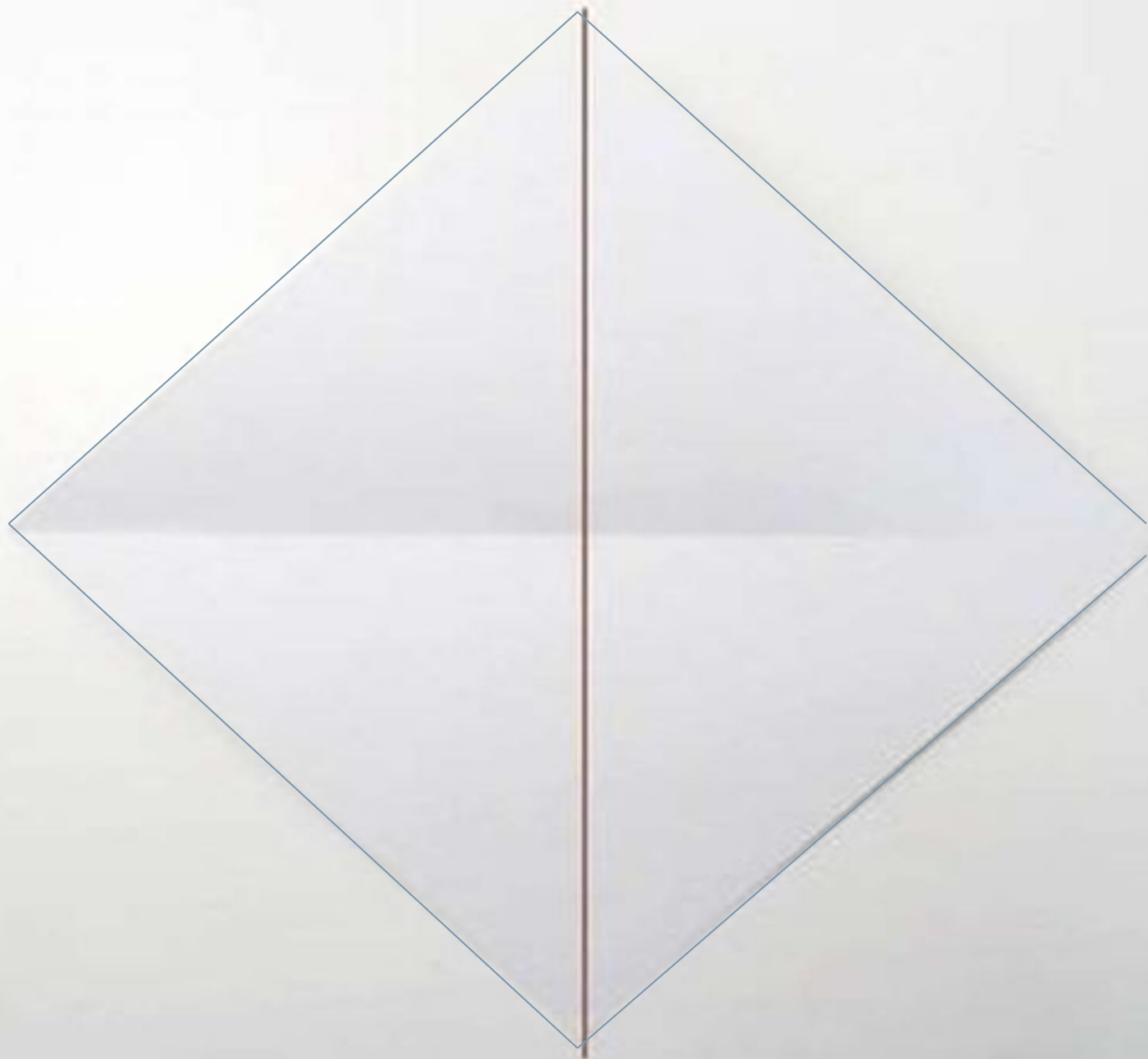
...na 10 listik.

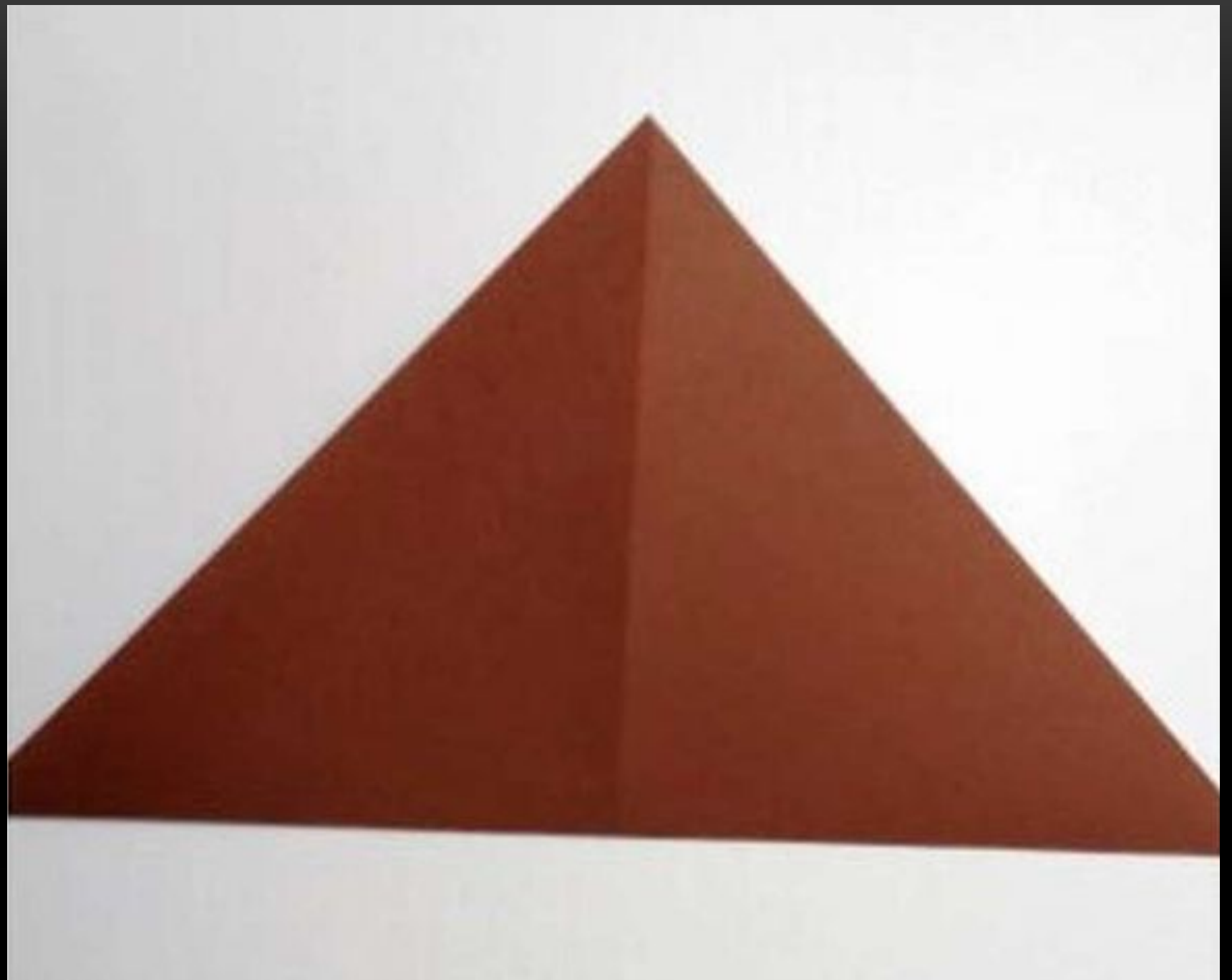
...našči sladkarij tako spomnija na otroštvo kot pravna  
dobrota na palčki. Dobavna oja lahko kupite v različnih  
in specializiranih trgovinah - okus je močnejši in ker tiso  
na alkoholni podlagi, aroma ne izhlapi.

1. Pekač obložite z alufolijo. Narjjo v razmiku 10 cm raz  
palčke za ločke.
2. V kono z debelejšim dnom na zmernem ognju zmeš  
in sirup s 125 ml vode. Med mešanjem kuhajte, da se  
raztopi. Pokrijte, zvišajte temperat  
le 1 minuto, da se raztopijo kristali s  
Kozica odkrijte in sirup kuhajte, da t  
pokaže 155 °C. Kozica takoj odstavite  
na kovinsko rešetko.
3. Srup ohlajajte 5 minut, nato d  
oje ter mešajte, da se  
4. Obarvan sirup z žlico n  
lužice naj imajo premer o  
ohladijo in strdijo. Vsako liz  
in zavežite.



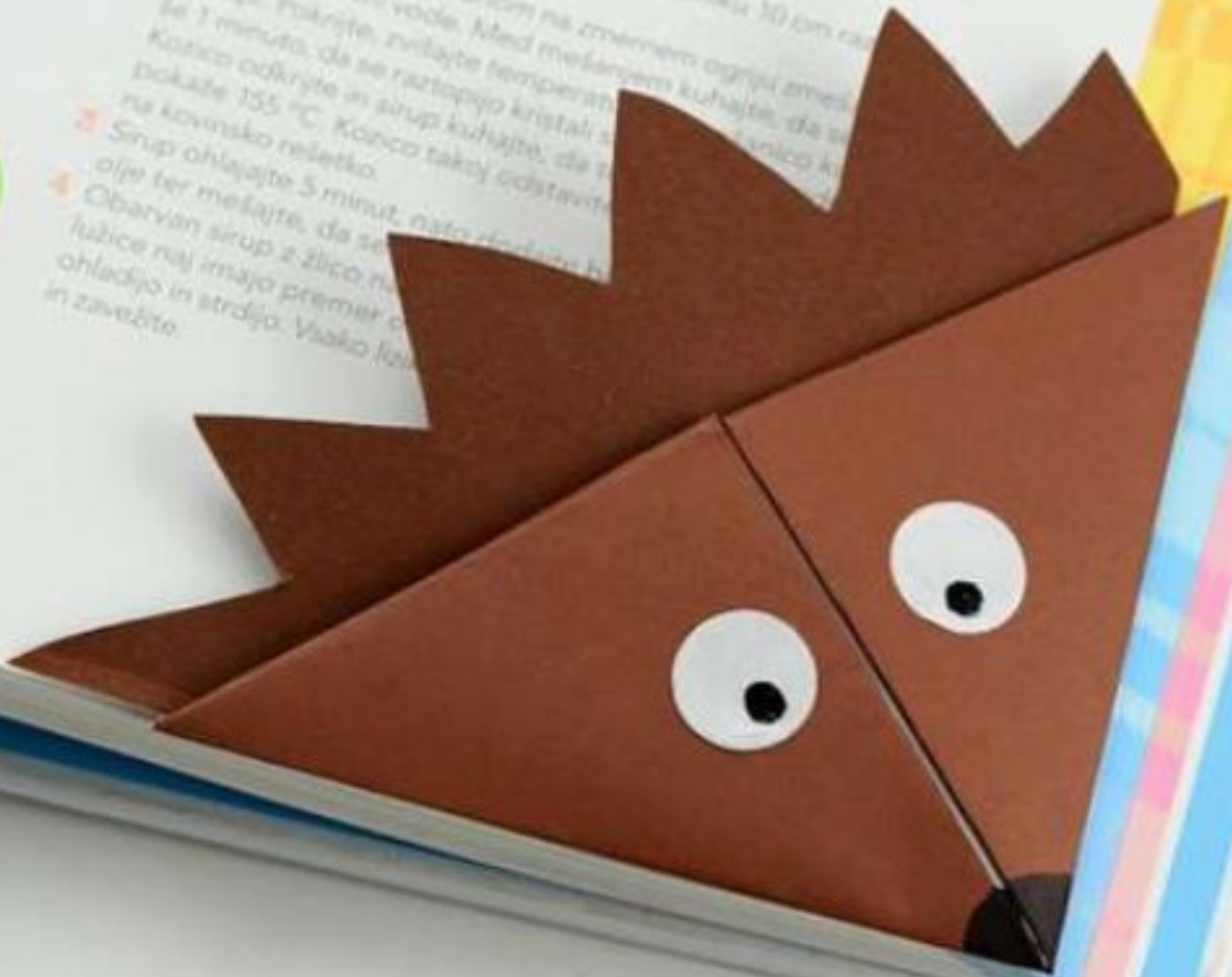


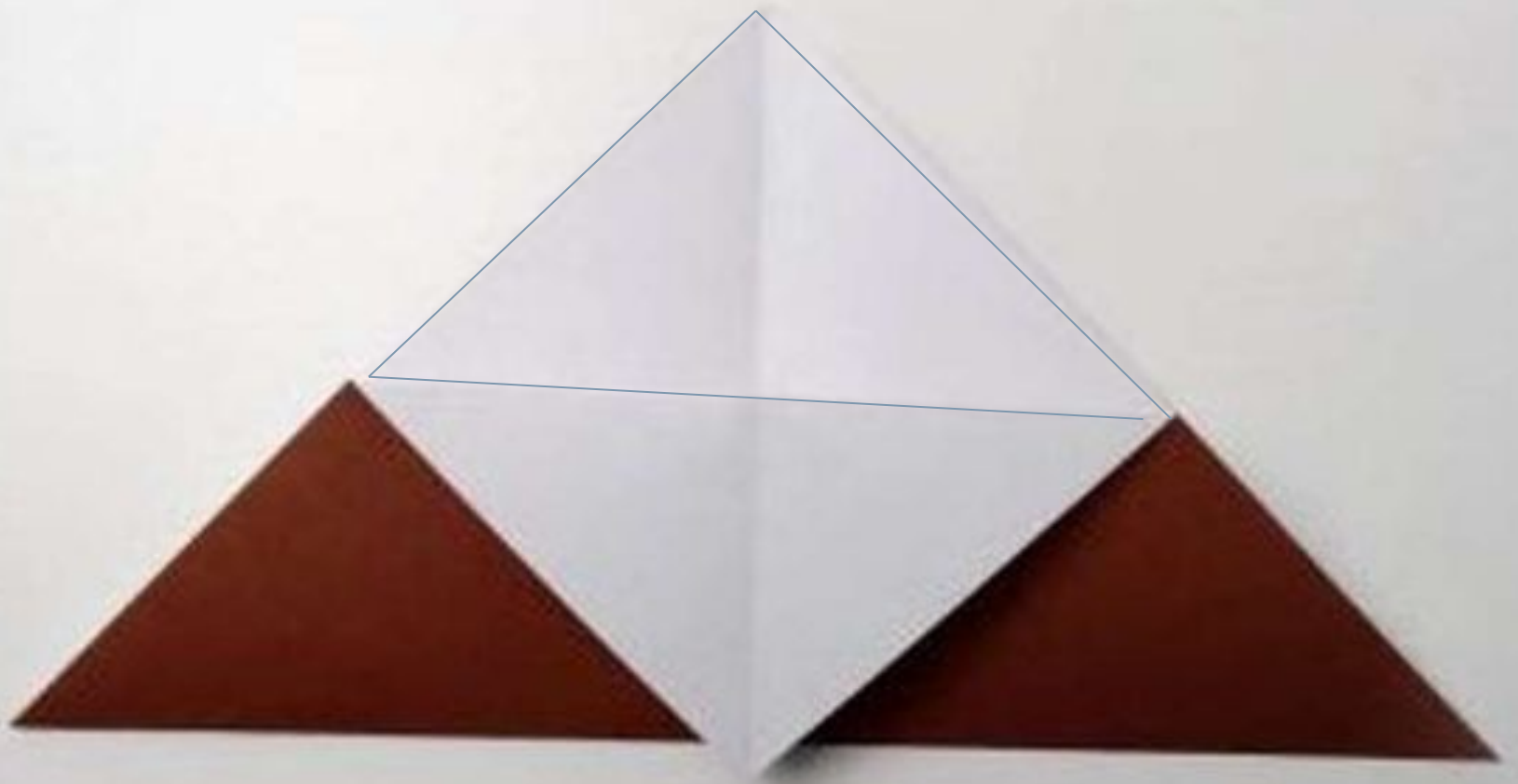


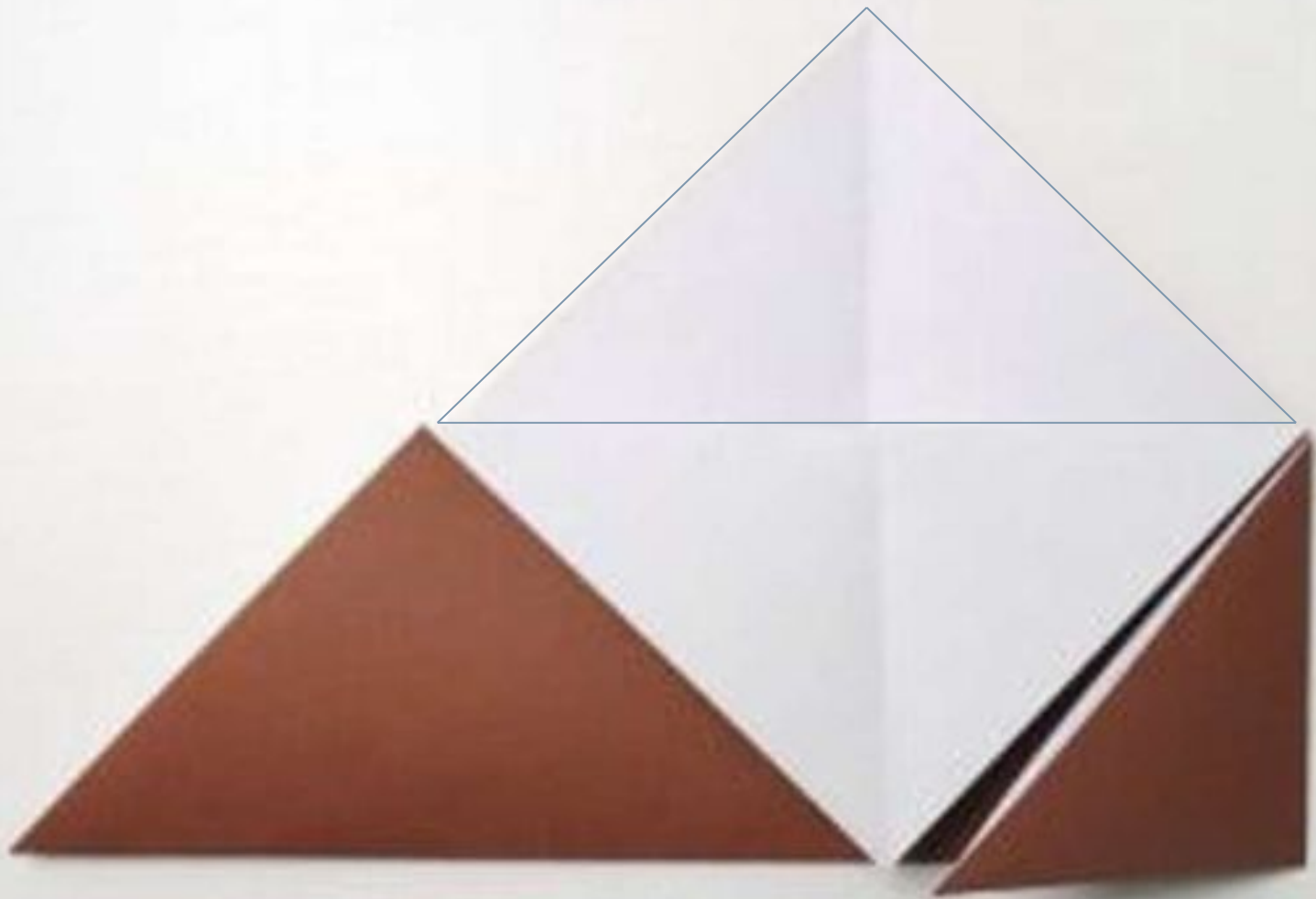


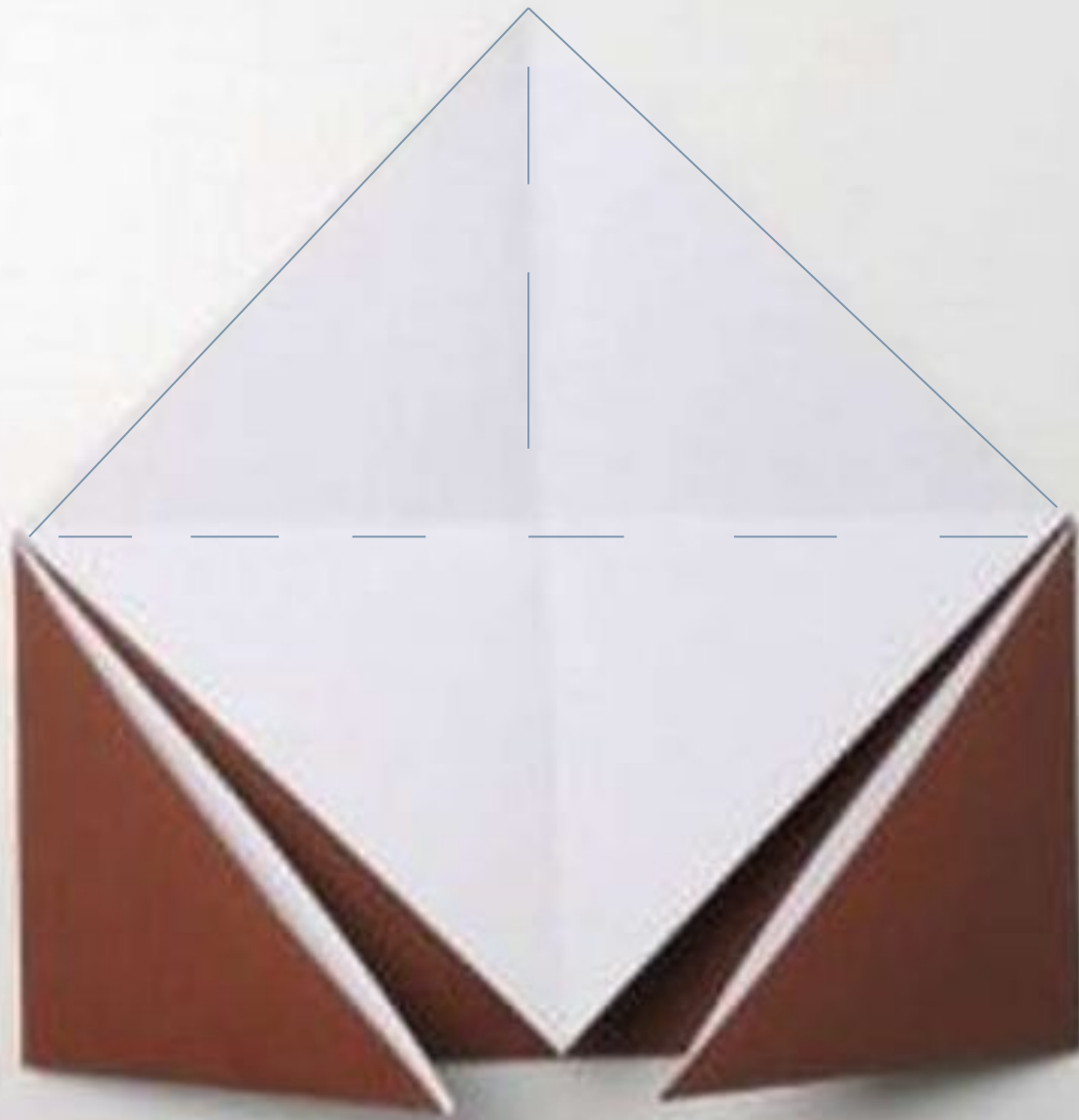
za 12 žensk.

1. ... z alufolije. Nanyo v razmiku 10 cm raz...
2. V kozici z debelejšim dnom na zmernem ognju zmes... in sirup s 125 ml vode. Med mešanjem kuhajte, da se... raztopi. Pokrijte, zvilajte temperaturo... le 1 minuto, da se raztopijo kristali s... Kozico odkryte in sirup kuhajte, da t... bokale 135 °C. Kozico takoj odstavite... na kovinsko rešetko.
3. Sirup ohlajate 5 minut, nato dodate h... olje ter mešajte, da se... Obarvan sirup z žlico n... lužice naj imajo premer c... ohladijo in strdijo. Vsako lo... in zavežite.

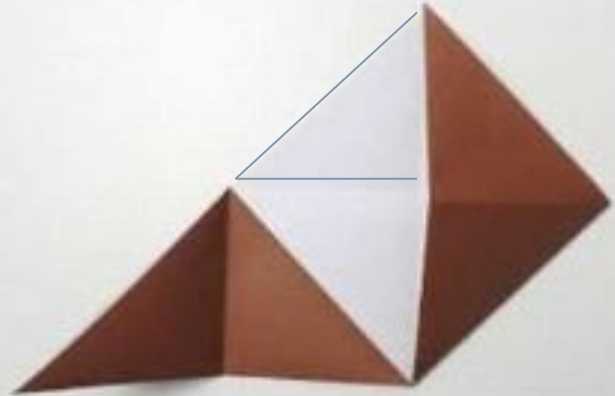


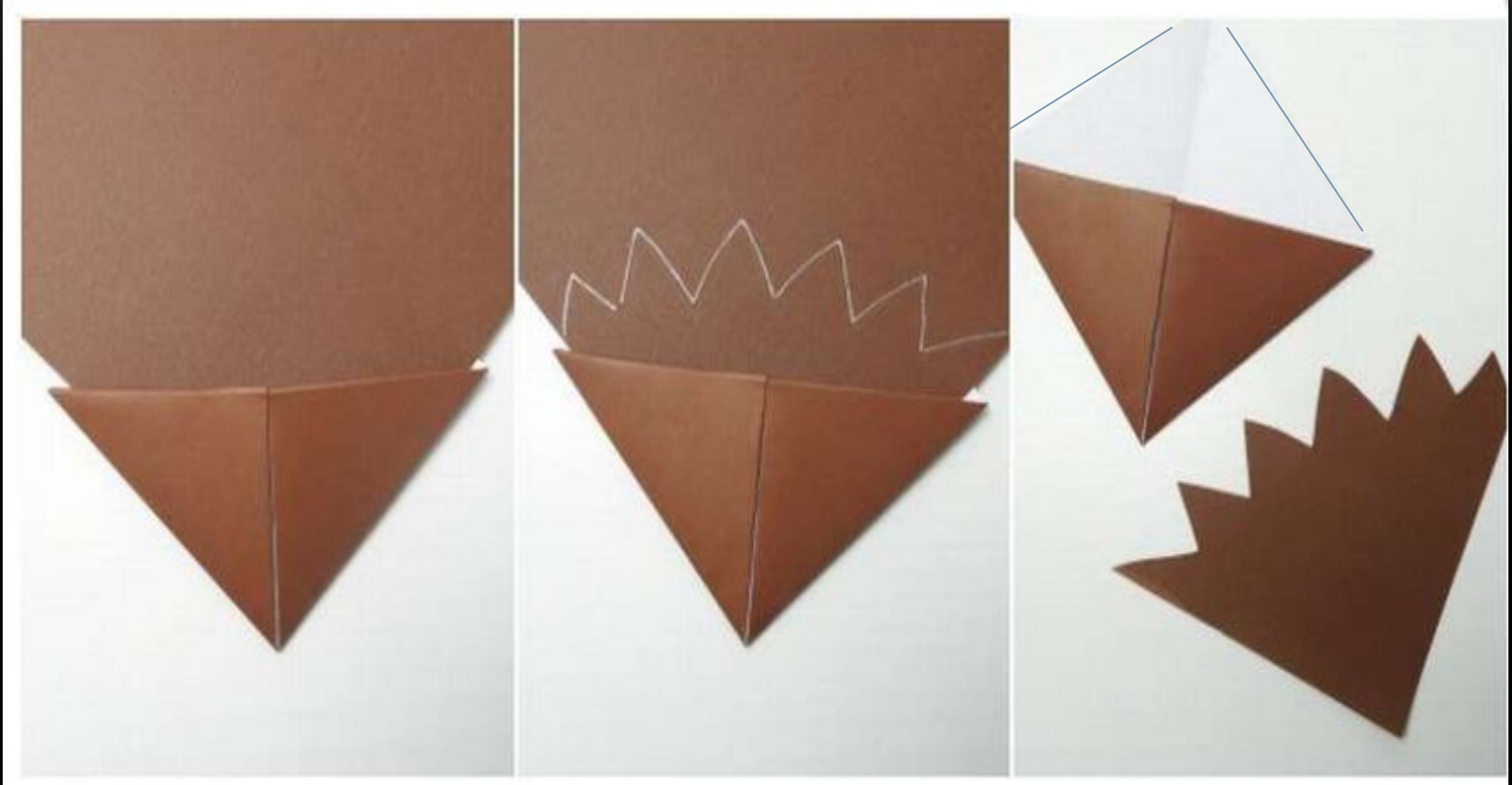














...obložite z alufolijo. Namo v razniku 10 cm ra  
...kusa je mogoče 10-15 min  
...za žlake

- 2 V koso z debeljšim dnom na zmernem ognju zmes  
in sirup s 125 ml vode. Med mešanjem kuhajte, da se  
raztopi. Pokrijte, zvičajte temperaturo  
le 1 minuto, da se raztopijo kristali s  
Kotico odkrijte in sirup kuhajte, da se  
dokle 155 °C. Konco takoj odstavite  
na kovinsko rešetko.
- 3 Sirup ohlajajte 5 minut, nato dodajte k  
dije ter mešajte, da se  
lužice naj imajo premer o  
ohladijo in strdijo. Visoko kos  
in zavežite.