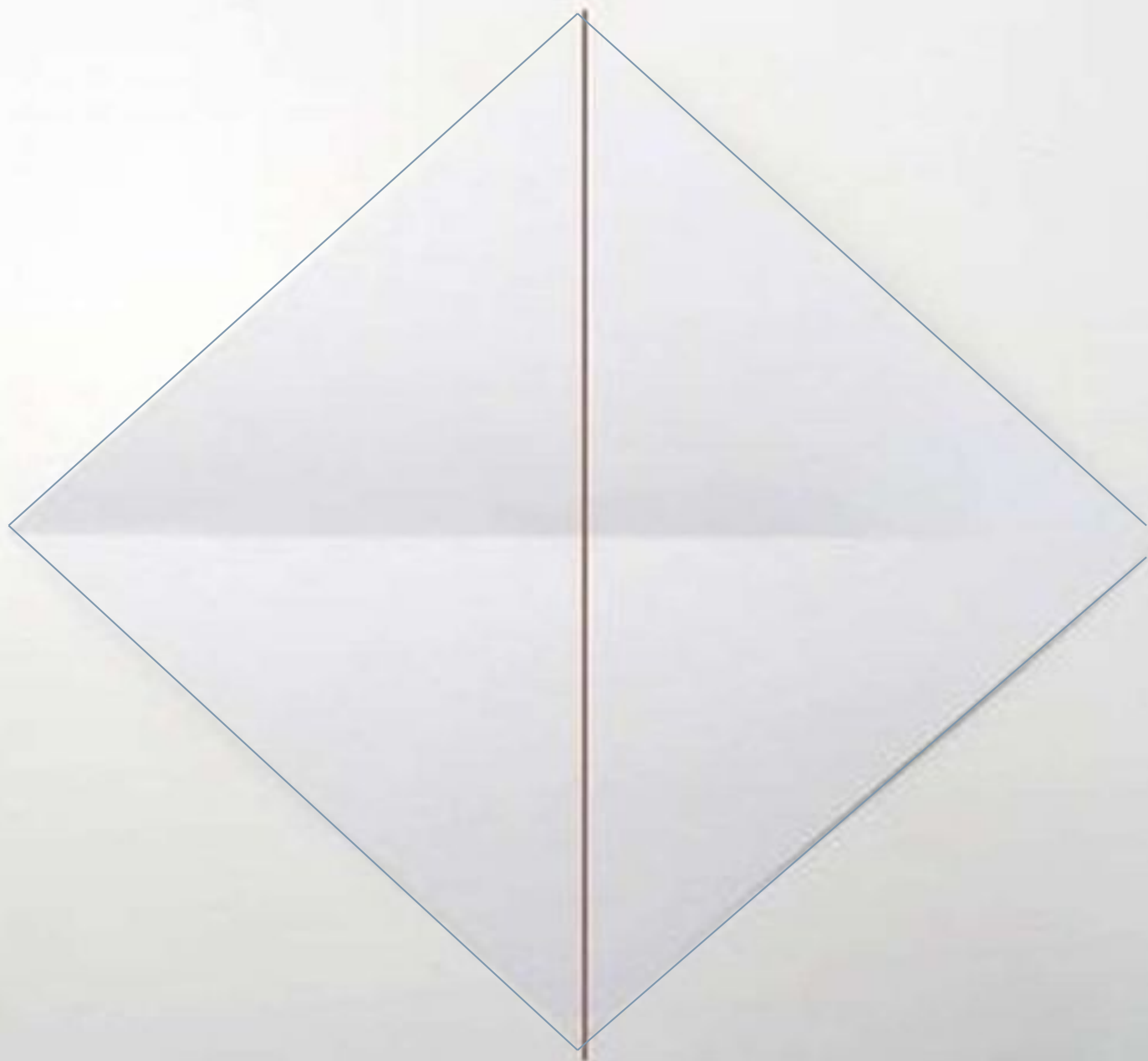
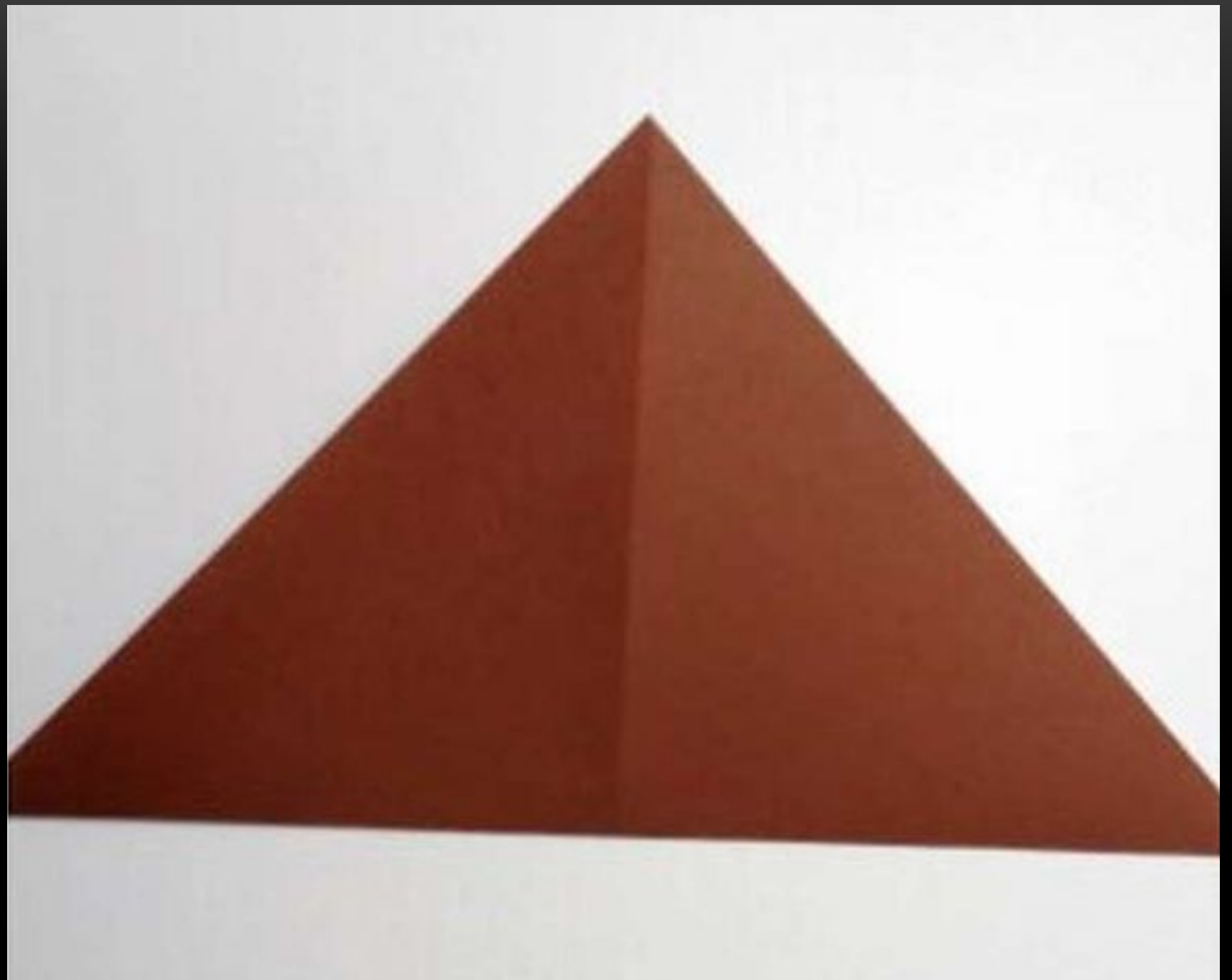




- ... vrstnega
... strupa
... narvija na življa
... očarnega oja
... sa 18 listk.
- ... ali sladkarij tako spomnija na otroštvo kot prava
dobrota na palčki. Dobavna oja lahko kupite v različnih
in specializiranih trgovinah - okus je močnejši in ker tiso
na alkoholni podlagi, aroma ne izhlapi.
1. Pekač obložite z alufolijo. Narjo 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. Kozico takoj odstavite
na kovinsko rešetko.
 3. Srup ohlajajte 5 minut, nato dodajte h
oje ter mešajte, da se
4. Obarvan sirup z žlico na
lužice naj imajo premer o
ohladijo in strdijo. Vsako liz
in zavežite.



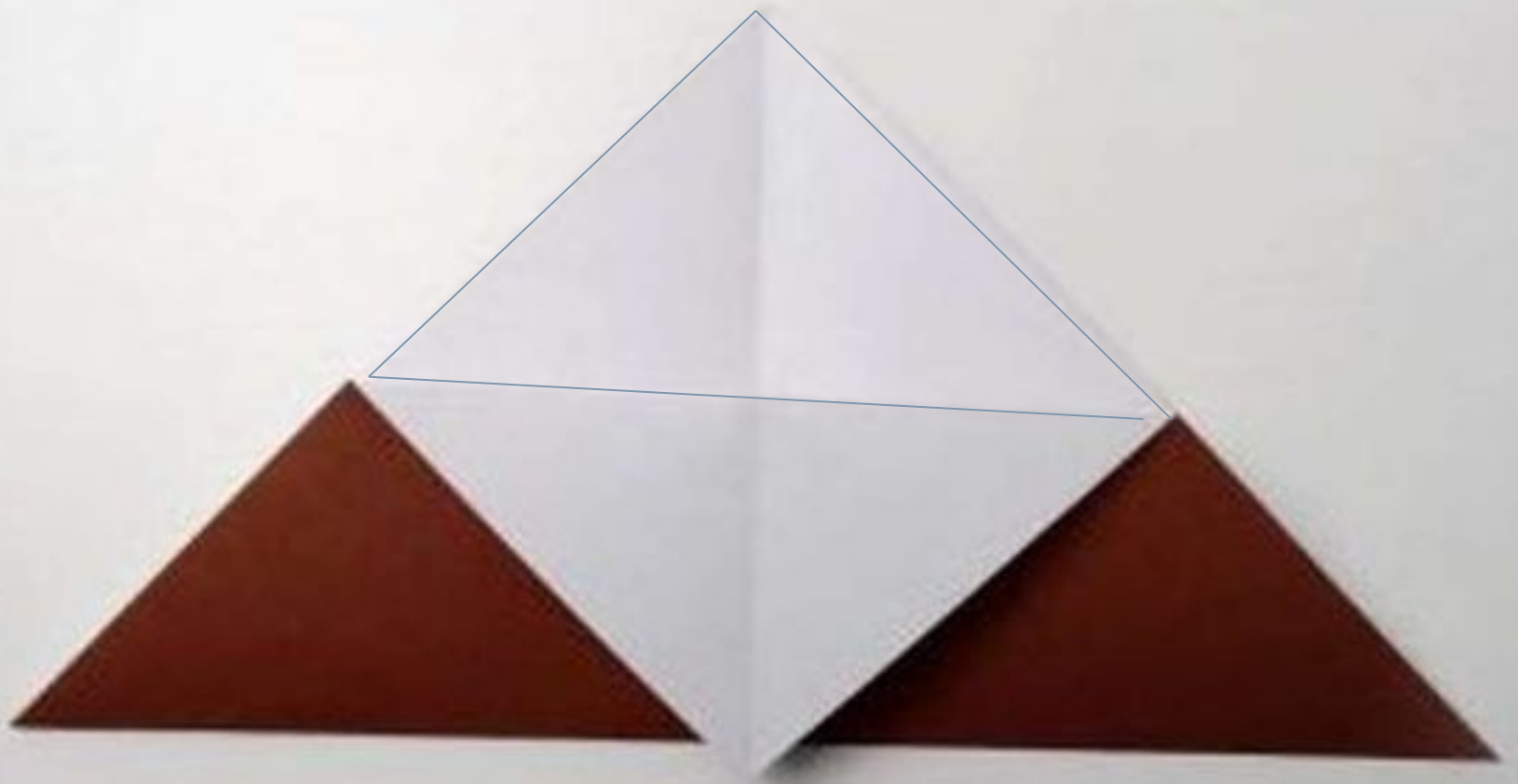


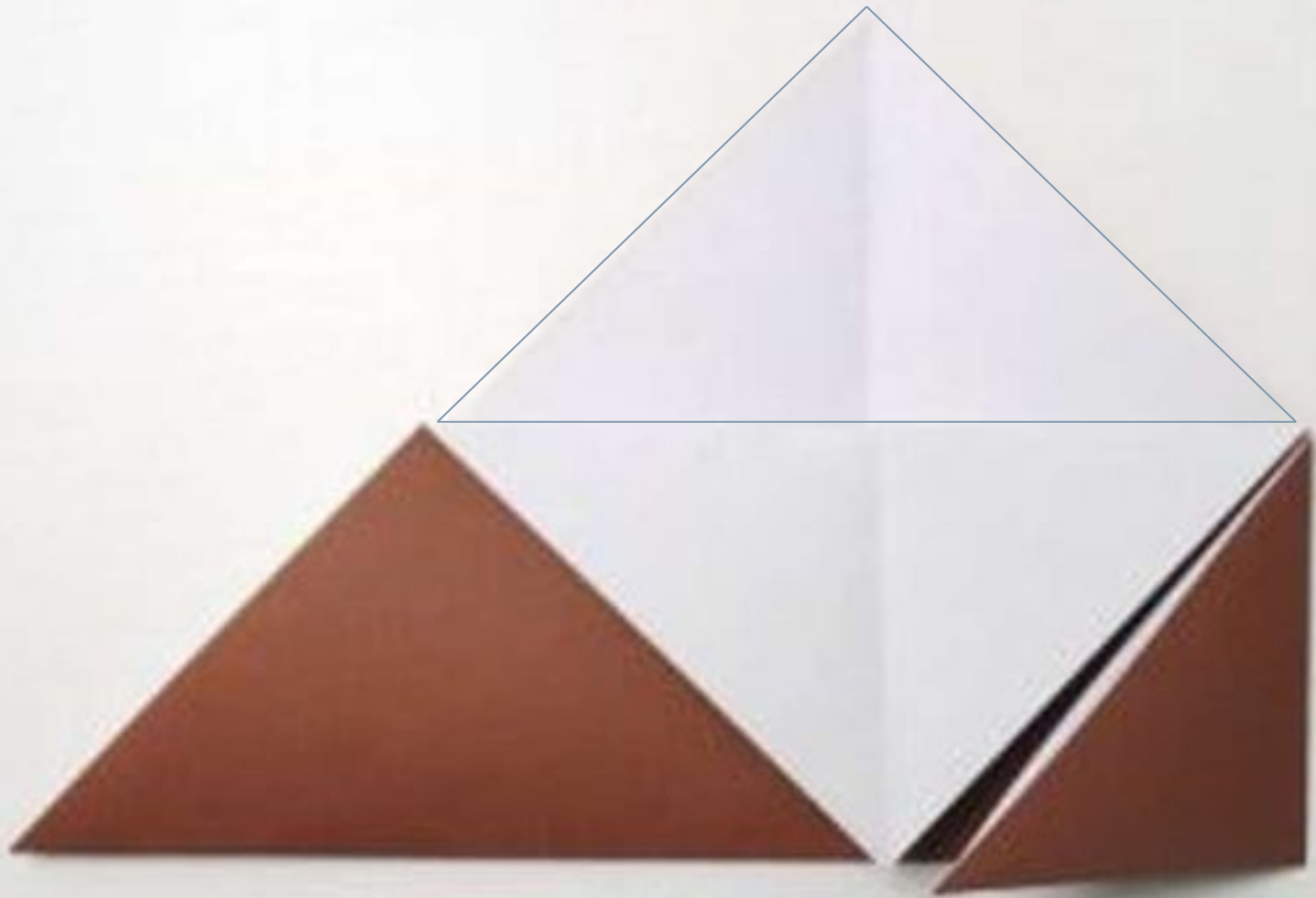


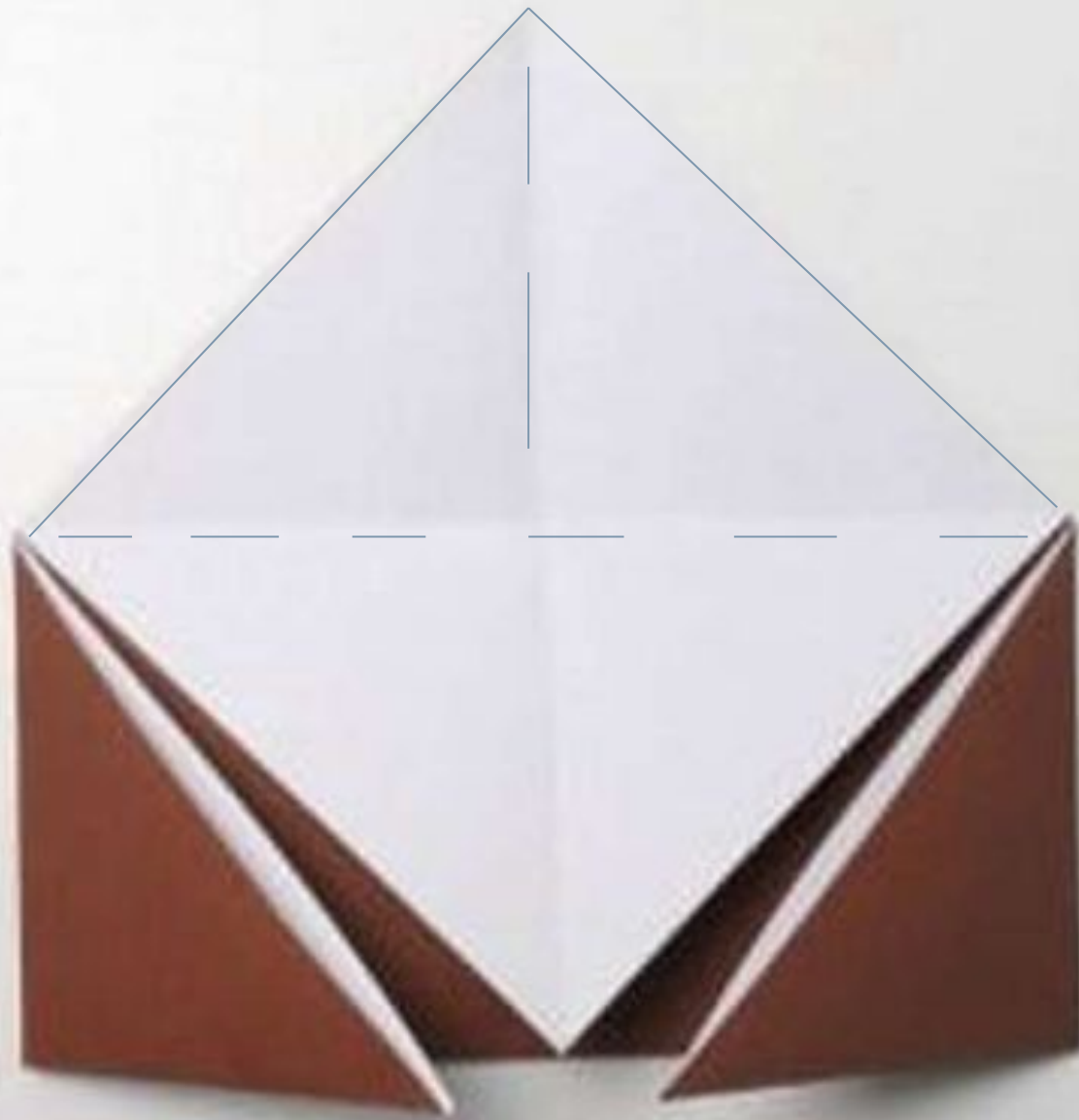
za 12 žensk.

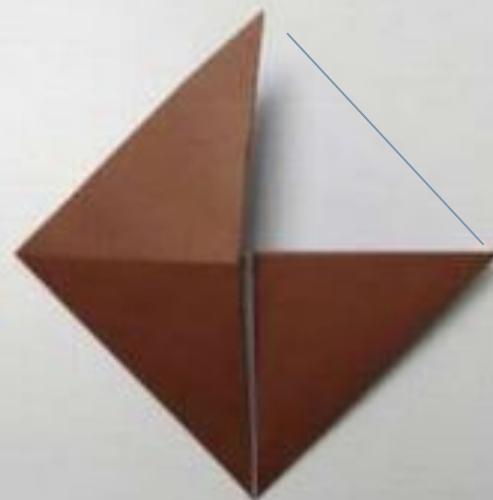
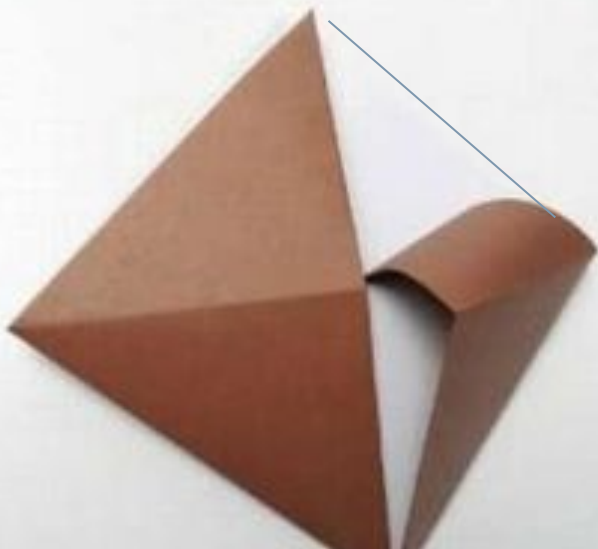
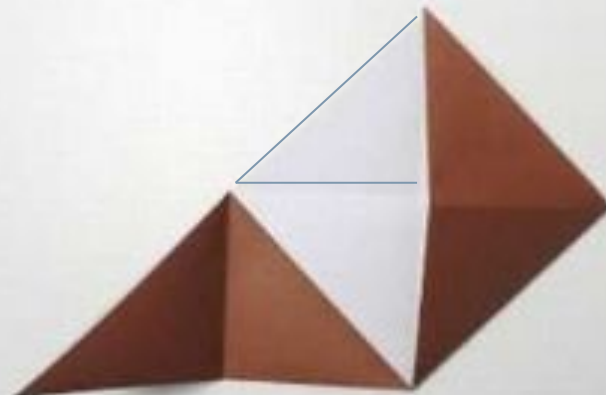
1. V kozo z debeljšim dnom na zmernem ognju zmes in sirup s 125 ml vode. Med mešanjem kuhajte, da se raztopi. Pokrijte, zvilajte temperaturo na 100 °C in kuhajte 1 minuto, da se raztopijo kristali sira. Kozico odkryte in sirup kuhajte, da se ohladi na 135 °C. Kozico takoj odstavite na kovinsko rešetko.
2. Sirup ohlajate 5 minut, nato dodate k oje ter mešate, da se ohladi.
3. Obarvan sirup z žlico nalijete na lužice naj imajo premer 2 cm in ohladijo in strdijo. Vsako ločeno in zavežite.

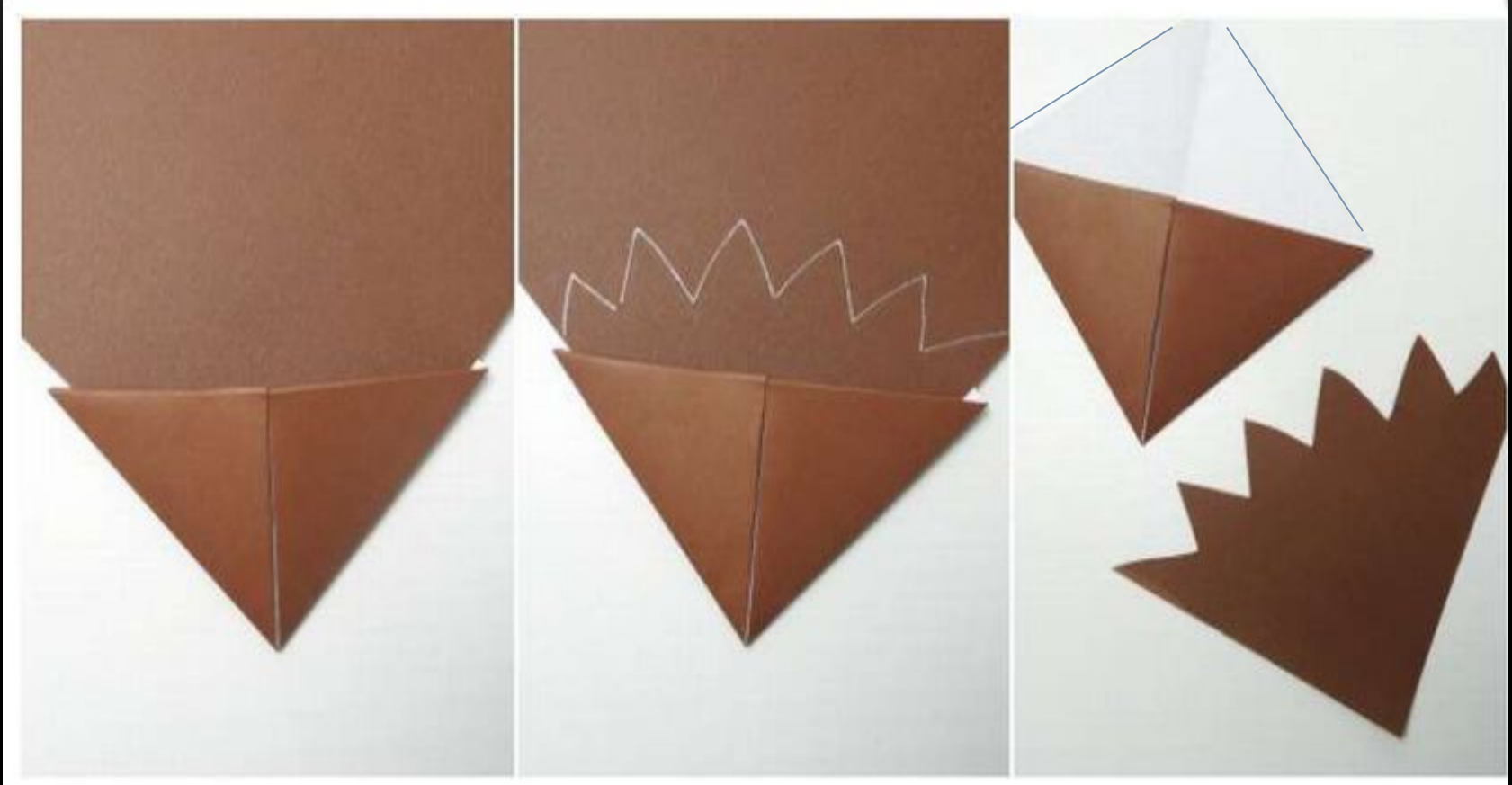














...obložite z alufolijo. Namo v razniku 10 cm ra
...kusa je dovolj za 100 ml
...kusa je dovolj za 100 ml

- 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 na 150 °C in
kuhajte 1 minuto, da se raztopijo kristali s
Kočico 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
4 Obarvan sirup z žlico na
lužice naj imajo premer
ohladijo in strdijo. Visoko k
in zavežite.