

UŠEĆERENI BAJAMI

- 3 dcl bajama
- 3 dcl šećera
- 3 dcl vode

Sve skupa stavite u jednu širu i dublju posudu na vatru i pustite da uzavre. Neka se lagano kuha i povremeno promiješajte drvenom žlicom. To vam otprilike traje 15 minuta, dok voda ispari i kad se šećer počne ponovo pretvarati u kruto stanje, tad počnite brzo miješati da svaki bajam na sebe veže što više šećera i to miješajte na laganoj vatri dok se šećer počne pretvarati u karamel, a neki bajami počnu pucketati. Tad odmah prestanite, bajami su gotovi, istresite ih na tepsiju, pričekajte da se malo ohlade i onda navalite. Pažljivo, jer tu je kalorija ko u priči.

