

# Itrija

## Za 6 osoba

250 g susama  
30 g semena od bundeve  
50 g badema  
50 g lešnika  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera  
200 g meda

## Preliv od čokolade

100 g čokolade  
20 g margarina

## Preliv od malina

2 kašike šećera  
150 g malina

## Način pripreme

1. Samleti badem, lešnik i seme od bundeve. Dodati biber. Propržiti susam da porumeni. Sjediniti.
2. U šerpi odgovarajuće veličine zagrejati med. Kada se med zagreje skloniti sa vatre i mešati dok ne dobije penastu strukturu.
3. Med dodati u suve sastojke i dobro sjediniti masu, promešati i od te mase praviti loptice veličine oraha.
4. **Preliv od čokolade:** U manjoj šerpi na pari otopiti čokoladu i margarin. Sačekati da se malo prohladi, pa svaku kuglicu preliti čokoladom.
5. **Preliv od malina:** 2 kašike šećera ušpinovati sa 150 g malina.
6. Preko preliva od čokolade, po želji, ukrasiti ušpinovanim malinama. Kuglice staviti u frižider da se malo prohlade i tako ih servirati.