



Продукти за 20 ромба със страна 5 см:

200 гр захар

200 гр сусам

1 с.л. растителна мазнина

1 с.л. оцет

1/4 ч.л. сол

Начин на приготвяне:

Запечете сусама до леко потъмняване на цвета.

Карамелизирайте захарта.

Прибавете смесените предварително олио, сол и оцет, разбъркайте бързо.

Веднага прибавете и сусама, разбъркайте бързо.

Изсипете сместа на предварително намокрена голяма дъска.

Разстелете равномерно с широк нож или с точилка.

Нарежете на форми по желание и охладете преди поднасяне.

* Оригиналната рецепта на [Пепа Стоева](#)