

## Karamelové řezy od Alenky Toufarové

250 g krystal. cukru

250 g másla nebo Hery

1 plechovka kondenzovaného hustého slazeného mléka

250 g nasekaných vlašských ořechů

1 balíček dortových oplatků (já je kupuji na náměstí v Triu, je jich tam pět ks, dám 2 a 2 hladkou stranou na sebe a ten pátý schovám)

V kastrole (mám na to sklokeramický, ale nemusí, nejlépe když je ve vnitřek bílý je to lépe vidět) rozpustím cukr na karamel (je z toho hnědá cukr. voda), POZOR, míchat ať se nepřipalí, nebo nezčerná, zhořkla by. Pak tam přidám máslo a sl. mléko, okamžitě se to srazí do jedné hroudy tak je to potřeba stále míchat až se vše rozpustí a spojí. Od této chvíle pomalu vaříme a stále mícháme asi 15-20 minut, hmota se spojí a začne se lesknout a táhnout. Stáhneme z plotny a vsypeme nasekané ořechy, zamícháme. Rozdělíme na 2 oplatky, rozetřeme, přiklopíme dalšími 2 oplatky. Dáme na ták, zatězkáme.

Vychladlé krájíme pilkovým nožem na štangličky jak velké chceme.

**Dobrou chuť.**

**Aby se to povedlo, chce to neustále opakovat.**

