# *Napolitanke sa kiselom pavlakom i plazmom*



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **250 g**margarina
- **300 g**šecera
- **2 čaše**kisele pavlake
- **300 g**mlevene plazme
- **1 pakovanje**vecih oblandi

## Priprema

U odgovarajucu šerpu sastaviti margarin i šecer u prahu pa otopiti. Kada je masa otopljena skloniti šerpu sa špreta i umešati kiselu pavlaku i mlevenu plazmu. Sve lepo ujednaciti i filovati listove oblandi. Ohlaenu i stegnutu oblandu seci na štanglice.

## Savet