Grilijaš oblande



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **1 list** oblande
- **6**žumanca
- **200 g**šecer
- **250 g**margarin
- **150 g**šecer za karamelizovanje
- **200 g**seckani oraha

Priprema

Žumanca i šecer dobro ukuvati na pari dodati seckane orahe i margarin, izmaknuti sa vatre i mešati da se otopi. U isto vreme staviti 150 g šecera da se rastopi dodati u žumanca i mešati još 5 minuta da se maša ujednaci.

1 list oblande iseci na pola, na polovinu premazati fil i poklopiti drugom polovinom oblande pritisnuti necim i ostaviti da se stegne. PRIJATNO!

Savet