

## ***oko-plazma desert sa slatkom pavlakom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 ml**Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **150-200 ml**mleka
- **200 g**mlevene plazme
- cokoladni preliv za deserte

### **Priprema**

Slatku pavlaku cvrsto umutiti.

Dodati mlevenu plazmu i mleko pa miksirati da se sastojci sjedine.

U odgovarajucu posudu (cinijicu ili cašu) sipati malo fila pa preliti cokoladnim prelivom. Zatim opet sipati malo fila, pa preliti cokoladom i tako redom dok se posuda ne napuni...

### **Savet**

Ukoliko je fil vrši može se dodati još malo mleka...