Klasicne oblande



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za fil:

- **1 l**mleka
- **1/2 kg**šecera
- **3 rebra**cokolade za kuvanje
- **125 g**margarina

I još:

- **1 pakovanje**oblandi

Priprema

Šecer i mleko kuvati na umerenoj temperaturi, dok ne dobije krem boju.

Kada se zgusne, pred kraj, dodati margarin i cokoladu i pustiti još malo da kuva i filovati oblande.

Savet

Uvek je bolje da se fil duže kuva na slaboj vatri nego brzo na jakoj. Mnoogo su ukusnije kad se duže spremaju. Prijatno ;-)