Plazma štanglice

težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista**male oblande
- **500 g**šecera
- **100 ml**vode
- **1**margarin
- **300 g** mleka u prahu
- **150 g** mlevene plazme

Priprema

U šerpi otopiti šecer i vodu. Potom skloniti sa vatre i dodati margarin i pustiti da se polako otopi. Na kraju dodati mleko u prahu i mutiti, da se ne naprave grudvice i na kraju dodati mlevenu plazmu. Ukoliko je smesa malo rea, dodati još malo mlevene plazme. Kada smesa bude mlaka, izliti na jedan list oblande i poklopiti drugim. Ostaviti da se ohladi.

Savet