

Oblanda sa pavlakom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblandi
- **250 g** mlevene plazme
- **2** kašike kisele pavlake
- **2** kašice šećera
- **250 g** margarina

Priprema

Na tihoj vatri otopiti margarin sa šećerom. Dodati kiselu pavlaku i mlevenu plazmu i sve lepo sjediniti.

Toplim filom filovati listove oblande.

Ostaviti da se ohladi i stegne, pa iseci na parcad željene velicine i oblika.

Savet