

## **Griz oblanda (posna)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **2 dlvode**
- **450 g šecera**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **100 g griza**
- **60 g prezli**
- **300 g mlevenih oraha**
- **250 g margarina**

#### **I još:**

- **1 pakovanje oblandi**

### **Priprema**

Šecer i vanil šecer preliti vodom i staviti na šporet da provri. U provrelo dodati griz i orahe, dobro promešati i u vruce dodati margarin isecen na kockice i mešati dok se margarin ne otopi.

Skloniti sa šporeta, pa umešati prezle.

Ostaviti fil da se malo prohladi, pa premazivati listove oblande.

Nafilovanu oblandu ostaviti da se stegne i opteretiti je nekim teškim predmetom.

### **Savet**