

Silvester oblada



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 belanaca
- **10 kašika** šecera
- 2 lista oblada
- 50 g suvog groža
- 50 g seckanih oraha
- 2 kašike meda

Priprema

Izmutiti belanca sa šecerom, dodati dve kašike ugrejanog meda, pa nastaviti mucenje još pet minuta. Zatim preruciti u šerpu i kuvati 20 minuta na pari. Dva lista oblada preseci na pola da se dobiju cetiri lista. Namazati tri lista oblada, a preko fila stavljati po malo oraha i suvog groža. Poklopiti sa cetvrtim listom. Ostaviti u frižider da se stegne.

Savet