

Oblanda sa plazmom (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vece pakovanje** oblandi
- **250 g** šecera
- **100 ml** vode
- **250 g** margarina
- **400 g** mlevene plazme
- **2 kašike** kisele pavlake

Priprema

Otopiti šecer sa vodom i margarin, pa skloniti sa ringle. Dodati kiselu pavlaku (koju smo prethodno malo razmutili), lepo promešati pa postepeno dodavati mlevenu plazmu. Sve lepo sjediniti. Zatim filovati oblande. Prvo staviti oblandu, zatim naneti fil, i tako još dva puta, završiti četvrtim listom blande. Oblandu pritisnuti nekim težim predmetom i ostaviti da se lepo stegne i ohladi.

Savet