

Oblanda sa grizom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **15 kašika** šecera
- **12 kašika** griza
- **3 kašika** kakaoa
- **3 lista** oblande

Priprema

Staviti mleko, šecer i margarin da se kuva. Dodati kakao. Sve zajedno mešati da se lepo istopi i sjedini. Kad pocne da vri ukuvati griz. Ostaviti da se prohladi 5 minuta. Za to vreme preko svakog lista oblande staviti vlažnu krpku. Kad se fil malo prohladio nafilovati tri lista oblane i uviti u rolat. Ostaviti u frižider da se stegne, a onda seci na parcad.

Savet