

Oblanda sa plazmom i orasima



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjevece oblande (25x35cm)**
- **250 gmaslaca/margarina**
- **2 čaše od 180 gkisele pavlake**
- **2 čašešecera**
- **150 gmlevenog keksa (plazme)**
- **150 gmlevenih oraha**

Priprema

Maslac/margarin staviti u šerpu i na ringli ga otopiti, treba da bude u tecnom stanju. Skloniti sa ringle, dodati pavlaku i izmešati. Dodati šefer pa izmešati. Na kraju umešati i mlevenu plazmu i mlevene orahe. Sjediniti i toplim filom filovati oblandu.

Uviti je u foliju i ostaviti nekoliko sati da odstoji na hladnom. Iseci komade željene velicine i oblika. Uživajte u ukusu!

Savet