

Oblande sa mlevenom plazmom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vece pakovanje** oblandi
- **200 g** mlevene plazme
- **200 g** mlevenih oraha
- **250 g** margarina
- **2 čaše (od 180g)** mleka
- **3 čaše** šecera

Priprema

Dragi prijatelji i ove oblande je napravila moja sestra od strica Slavica. Ja sam ih na vreme slikala (kada su spuštene na sto), jer su nestala u, veoma, kratkom roku. To vam samo govori koliko su ukusne.

U dublju posudu sipati mleko, dodati šecer i staviti na vatru, da se šecer rastopi. Zatim dodati margarin i mešati da se i, margarin, rastopi. Na kraju ubaciti mlevenu plazmu i mleveni keks, pa kuvati, uz stalno mešanje, oko 10-ak minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se fil prohladi.

Kada fil postane mlak filovati oblandu. Preko zadnje oblande staviti neki teži predmet i oblandu ostaviti u frižider, preko noci.

Narednog dana je iseci na kocke i poslužiti.

Savet