

Oblatine sa mlevenom plazmom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblatina
- **300 g** mlevene plazme
- **1** kašapavlake
- **250 g** margarina
- **250 g** šecera
- **1** limun - rendana kora

Priprema

U šerpi otopiti margarin sa šecerom i pavlakom i u tu smesu dodati rendanu koru limuna i mlevenu plazmu.

Ostaviti da se fil prohladi.

Ohlaenim filom filovati oblatine i ostaviti u frižderu da se malo stegne, kad se stegnu malo oblatine iseci ih i poslužiti. Prijatno.

Savet

Brzo se naprave, a još brže smažu :-)