

Oblanda (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **140 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 l mleka**
- **3 čaše šećera**
- **250 g lokum od ruže**
- **1 pakovanje oblandi**

Priprema

U dublu šerpu dodamo mleko šećer i pomešamo, onda iseckamo lokum i dodamo u mleko i šećer stavimo da se kuva. Mešamo da se ne zalijepi lokum za šerpu. Kuvamo na tihoj vatri uz povremeno mešanje. Kad smesa bude gusta i dobije kao karamela boju skloniti sa šporetom i ostaviti na hlaenje. Fil može da bude malo mlak ne mnogo vreo, i premazujte preko oblandi svaku samo zadnju ne filovati. Ostavito i frižider da se stegne i seci po želji.

Savet

uvate da vam fil ne iskipi po šporetu imali biste veliku muku dok bi ste oistili :)