

## ***Oblanda sa kiselom pavlakom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** **caše (caša od jogurta)**šecera
- **2** **caše**kisele pavlake
- **250 g**margarina
- **300 g**mlevenog plazma keksa
- **1** **pakovanj**evetih oblandi

### **Priprema**

U posudu staviti 2 caše od jogurta šecera i 2 caše kisele pavlake, izmešai i da malo stane da se šecer istopi. U drugoj posudi istopiti na tihoj vatri 250 g margarina, skinuti sa vatre dodati kiselu pavlaku sa šecerom i 300 g mlevene plazme. Filovati vece oblande, opteretiti necim teškim i ostaviti da se ohlade.

### **Savet**