

Karamel oblande (3)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**šecera
- **1 l**mleka
- **100 g**karamel mlečnih bombona
- **250 g**margarina
- **1 pakovanje**oblande

Priprema

Sipati šećer u mleko i na tihoj vatri kuvati oko 90 minuta (dok se ne ukuva na 1/3). Pred kraj dodati karamel i nastaviti kuvanje dok se karamel ne otopi. U mlako umešati margarin i filovati oblande.

Savet