

Oblanda sa suvim vocem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šecera
- **250 g**margarina
- **2,5 dl**soka od narandže
- **200 g**mlevenih oraha
- **200 g**suvog voca (smokve, kajsije, grože)
- **300 g**mlevene plazme
- **1**narandža
- **2 lista**oblande

Priprema

Istopiti margarin sa šećerom, sokom i koricom pomorandže pa kuvati 10 minuta. Iseckati suvo voće, dodati plazmu i orahe pa sve sipati u vrelu smesu. Fil staviti između dva lista oblande i ostaviti da se stegne.

Savet