

Napolitanke sa kiselom pavlakom i plazmom



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **300 g** šecera
- **2** **caše** kisele pavlake
- **300 g** mlevene plazme
- **1** **pakovanje** vecih oblandi

Priprema

U odgovarajucu šerpu sastaviti margarin i šecer u prahu pa otopiti. Kada je masa otopljena skloniti šerpu sa špreta i umešati kiselu pavlaku i mlevenu plazmu. Sve lepo ujednaciti i filovati listove oblandi. Ohlaenu i stegnutu oblandu seci na štanglice.

Savet