

Oblanda sa jajom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista**oblände
- **250 g**secera
- **250 ml**mleka
- **125 g**margarina
- **300 g**mlevene plazme
- **2 kutije**jafa kekša

Priprema

Šecer, mleko i margarin prokuvajte i u to dodajte plazmu. Pola vrućeg fila namazite na list oblände, preko fila poredjajte jafu, nanesite ostatak fila i prekrijte drugim listom oblände. Pritisnite blago da se fil i oblanda slepe, a kad se dobro ohladi isecite na kocke.

Savet