

Grilijaš oblande (2)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 žumanca
- 250 g seckanih oraha
- 250 g margarina
- 400 g šecera
- 2 lista oblande (manje)

Priprema

U šerpi istopiti 200 g šecera. Kada dobije lepu karamel boju dodati umucena žumanca sa 200 g šecera, seckane orahe i margarin isecen na kockice. Mešati oko 5 minuta na slabijoj vatri. Ostaviti da se malo prohladi fil. Na list oblande izliti fil i poklopiti drugim listom. Oblandu blago pritisnuti necim težim da bi se fil lepo zalepio za listove oblande. Kada se ohladi lepo seci na štanglice.

Savet