

Karamel oblada (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 vece pakovanje**oblade
- **1 kg**šecera
- **1,5 l**mleka
- **250 g**mlevenih oraha
- **100 g**margarina

Priprema

Stavimo mleko i šecer zajedno da se kuvaju. Kad masa pocinje da se gusti dodamo mlevene orahe i margarin. Kuvamo i dalje uz neprestano mešanje, dok fil ne dobije potrebnu gustinu. Ohlaenim filom premazujemo listove oblade. Petu list oblade ne filujemo. Pritisnemo je malo težim predmetom, najbolje knjigom da se listovi oblade dobro spoje.

Savet

Odlian recept za poetnike u kulinarstvu, jer se lako pravi.