

Karamel oblande (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veliko pakovanje** oblandi
- **1 l** mleka
- **600 g** šecera

Priprema

Sipati mleko i šecer, pa staviti da se kuva. Kuvati uz povremeno mešanje dok se smasa ne zgusne i napravi karamel (oko pola mase da ostane). Kada se skuva skinuti sa šporeta ostaviti minut da se prohladi i mazati na oblande. Premazane oblande ostavimo na hladnom mestu pritisnute teškim predmetom da se stegnu. Prijatno!

Savet