

## *Plazma štanglice*



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 list** male oblande
- **500 g** šećera
- **100 ml** vode
- **1** margarin
- **300 g** mleka u prahu
- **150 g** mlevene plazme

### **Priprema**

U šerpi otopiti šećer i vodu. Potom skloniti sa vatre i dodati margarin i pustiti da se polako otopi. Na kraju dodati mleko u prahu i mutiti, da se ne naprave grudvice i na kraju dodati mlevenu plazmu. Ukoliko je smesa malo reža, dodati još malo mlevene plazme. Kada smesa bude mlaka, izliti na jedan list oblande i poklopiti drugim. Ostaviti da se ohladi.

### **Savet**