

Silvester oblanda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**belanaca
- **10** kašikašecera
- **2** listaoblane
- **50** gsuvog groža
- **50** gseckanih oraha
- **2** kašikemeda

Priprema

Izmutiti belanca sa šecerom, dodati dve kašike ugrejanog meda, pa nastaviti mucenje još pet minuta. Zatim preruciti u šerpu i kuvati 20 minuta na pari. Dva lista oblane preseci na pola da se dobiju cetiri lista. Namazati tri lista oblane, a preko fila stavljati po malo oraha i suvog groža. Poklopiti sa cetvrtim listom. Ostaviti u frižider da se stegne.

Savet