

## ***Oblande sa plazmom***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** oblandi
- **2** čaše pavlake
- **2** čaše šecera
- **1** margarin
- **300** gmlevene plazme

### **Priprema**

Umutiti kiselu pavlaku i šecer, dok se ne sjedine.

Na manju temperaturi staviti margarin da se otopi. Kada je se otopio, dodati mlevenu plazmu i izmešati.

To sve dodati u umucenu pavlaku i šecer i kratko mutiti. Sa gotovim filom, premazivati oblande.

Kada je filovanje završeno, ostaviti oblande na hladno mesto da se stegnu. Staviti preko njih neki pleh. Ostaviti ih da odstoje oko 2-3 sata. Seci ih na željene velicine i služiti.

### **Savet**