Oblanda sa grizom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**mleka
- **15 kašika**šecera
- **12 kašika**griza
- **3 kašika**kakaoa
- **3 lista**oblande

Priprema

Staviti mleko, šecer i margarin da se kuva. Dodati kakao. Sve zajedno mešati da se lepo istopi i sjedini. Kad pocne da vri ukuvati griz. Ostaviti da se prohladi 5 minuta. Za to vreme preko svakog lista oblande staviti vlažnu krpu. Kad se fil malo prohladio nafilovati tri lista oblane i uviti u rolat. Ostaviti u frižider da se stegne, a onda seci na parcad.

Savet