Oblanda sa makom



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml**vode
- **150 g**šecera
- **200 g**maka
- **100 g**mlevenog keksa
- **3 kašike**džema od šipka
- **200 g**margarina
- **3 lista**oblande

Priprema

Vodu i šecer prokuvati, dodati mak, keks, džem i margarin. Sve zajedno kuvati nekoliko minuta i toplim filom premazati dve oblande. Nafilovane oblande staviti jednu preko druge, preseci na pola, pa jednu polovinu staviti preko druge polovine. Polovinu trece oblande staviti preko poslednje namazane oblande. Ostavti da se dobro ohlade i zalepe jedna za drugu, zatim ih iseci na kocke.

Savet