

Oblanda sa plazmom i orasima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**vece oblande (25x35cm)
- **250 g**maslaca/margarina
- **2 čaše od 180 g**kisele pavlake
- **2 čaše**šecera
- **150 g**mlevenog keksa (plazme)
- **150 g**mlevenih oraha

Priprema

Maslac/margarin staviti u šerpu i na ringli ga otopiti, treba da bude u tecnom stanju. Skloniti sa ringle, dodati pavlaku i izmešati. Dodati šećer pa izmešati. Na kraju umešati i mlevenu plazmu i mlevene orahe. Sjediniti i toplim filom filovati oblandu.

Uviti je u foliju i ostaviti nekoliko sati da odstoji na hladnom. Iseci komade željene velicine i oblika. Uživajte u ukusu!

Savet