

Brze oblande sa plazmom i orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblandi
- **500 ml** mleka
- **6 kašike** brašna
- **20 kašika** šecera
- **250 g** margarina
- **100 g** čokolade
- orah
- plazma

Priprema

Stavimo na šporet 1/2 l mleka, i polako dodajemo 6 kašike brašna i 20 kašika šecera. Mesamo sve vreme žicom da nam ne bi zagorelo. Postupak završavamo kada dobijemo smesu slicnu pudingu. Zatim dodajemo ceo margarin (250g), i 100g čokolade za kuvanje, i neprestano mešamo. Kada dobijemo jednaku smesu skolimo sa vatre, i ostavimo da se ohladi. Dodajemo po želji orahe i mlevenu plazmu, ali do kolicine da ne bude isuviše gusto kako bi smo lake premazali oblande. Smesa se potom dobro ohladi, pa se tek tada filuju oblande. Pazite da vam fil ne bude previše vruć, jer će vam oblande omekšati. Prijatno!

Savet

Fil mora da se dobro ohladi pre filovanja!