

## ***Oblanda sa neskvikom i suvim grož?em***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje**vece oblände (25x35 cm)
- **250 g**maslaca/margarina
- **2 caše (2x180 g)**kisele pavlake
- **2 caše**šecera
- **200 g**mlevenog keksa (plazme)
- **100 g**mlevenih oraha
- **3 kašike**neskvika
- **100 g**suvog grož?a

### **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 šecer pa izmešati. Na kraju umešati i mleveni keks, mlevene orahe i neskvik. Sjediniti i toplim filom filovati obländu.

Suvo grož?e možete (a i ne morate) potopiti u vodu (ili u rum), ostaviti da odstoji 10-tak minuta i dobro ocediti. List oblände premazati filom, staviti suvo grož?e pa drugi list, fil, suvo grož?e...

Napravljenju obländu uviti u foliju i ostaviti nekoliko sati da odstoji na hladnom, (možete je i pritisnuti necim). Iseci komade željene velicine i oblika. Uživajte u ukusu!

### **Savet**