

Grilijaš oblada (3)



težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** listavece oblade
- **600 g**šecera
- **250 g**margarina
- **4**jajeta
- **350 g**seckanih oraħa

Priprema

U odgovarajućoj posudi sipati 300 g šecera pa zagrevati na umerenoj temperaturi dok se ne karamelizuje. Za to vreme nikako ne mešati šecer, samo povremeno protresti šerpu, u protivnom bi se šecer zgrudvao. Kad se sav šecer otopi staviti jedan margarin isecen na parcice da se brže otopi. Tek sada poceti sa mešanjem. Dok se margarin topi umutiti jaja sa 300 g šecera i postepeno dodavati u karamelizovanu masu uz neprekidno mešanje. Kad masa sa jajima pocne da se zgrušnjava dodati sitno iseckane oraħe i sve zajedno pržiti 5 do 10 minuta. Masa je gotova kad se varjacom pree po dnu šerpe i ostavi trag. Prohlaenim filom premazati krupniju stranu lista oblade i prekriti je drugim listom oblade. Preko oblade staviti neki predmet najbolje knjige da fil nalegne i bolje oblada stegne.

Savet