

# **Karamel oblanda sa lešnicima**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Fil:**

- **550 g** šecera
- **5 kašikabrama**
- **500 ml** mleka
- **200 glešnika**

### **Kora:**

- **1 pakovanje** oblandi

## **Priprema**

Staviti šecer u veliku šerpu ili tiganj da se istopi.

Kada dobije zlatnu boju, dodati kašiku po kašiku brašna i dobro izmešati pa pomeriti sa vatre. U to dodati ugrejano mleko i mešati dok se sve ne sjedini. Na kraju u fil ubaciti seckane lešnike. Mlakim filom filovati listove oblande.

## **Savet**

Sve mešati dugakom drvenom kašikom. Ova koliina fila je idealna za manju oblandu ili za 4 lista velike. Paziti se od pare prilikom sipanja mleka u fil.