

## ***Karamel oblada sa lešnicima***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Fil:**

- **550 g** šecera
- **5 kašika** brašna
- **500 ml** mleka
- **200 g** lešnika

#### **Kora:**

- **1 pakovanje** obladi

### **Priprema**

Staviti šećer 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 oblade.

### **Savet**

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