Oblatine sa mlevenom plazmom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**oblatina
- **300 g**mlevene plazme
- **1 čaša**pavlake
- **250 g**margarina
- **250 g**šecera
- **1**limun - rendana kora

Priprema

U šerpi otopiti margarin sa šecerom i pavlakom i u tu smesu dodati rendanu koru limuna i mlevenu plazmu.

Ostaviti da se fil prohladi.

Ohlaenim filom filovati oblatine i ostaviti u frižderu da se malo stegne, kad se stegnu malo oblatine iseci ih i poslužiti. Prijatno.

Savet

Brzo se naprave, a još brze smažu :-)