

## **Oblanda (3)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** oblandi
- **1/2 l** mleka
- **250 g** šećera
- **250 g** margarina
- **100 g** čokolade
- **300 g** mlevene plazme
- **200 g** mlevenih lešnika

### **Priprema**

Mleko staviti u šerpu da vri, dodati šećer i margarin. kuvati na tihoj vatri dok se margarin ne istopi, pa dodati čokoladu da se i ona istopi. Skloniti sa šporeta i ostaviti da se malo prohladi oko 20 minuta da bude mlak fil i mešati plazmu i lešnike. Filovati listove oblande i ostaviti da se malo stegne. iseci na štangle ili kocke pa poslužiti.

### **Savet**

Veoma ukusna oblanda, probajte:)