

Oblanda (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** l mleka
- **3** kašešecera
- **250 g** lokum od ruže
- **1** pakovanje oblandi

Priprema

U dublju šerpu dodamo mleko šecer i pomešamo, onda iseckamo lokum i dodamo u mleko i šecer stavimo da se kuva. Mešamo da se ne zalijepi lokum za šerpu. Kuvamo na tihoj vatri uz povremeno mešanje. Kad smesa bude gusta i dobije kao karamela boju skloniti sa šporeta i ostaviti na hlaenje. Fil može da bude malo mlak ne mnogo vreo, i premazujte preko oblandi svaku samo zadnju ne filovati. Ostavito i frižider da se stegne i seci po želji.

Savet

uvate da vam fil ne iskipi po šporetu imali biste veliku muku dok bi ste oistili :)