

Rolat u oblandi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog keksa
- **250 g** margarina
- **250 g** šećera u prahu
- **10** krem bananica
- **2** lista oblande
- **1** čaša gustog soka od narandže

Priprema

Margarin izmiksati sa šećerom u prahu, dodati keks i sok, zamijesiti rukom smesu. Okvasimo dvije salvete i umotamo oblandu da stane 2 minuta dok omekne i premažemo smesom od keksa na čošak po dužini stavimo krem banane i urolujemo oblandu. Ostavimo u foliju u frižider da se stegne.

Savet

Možete da dodate i naseckanog žele kocke :)