

# **Oblanda sa plazmom i bananicama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 lista oblane**
- **200 ml mleka**
- **200 g šećera**
- **1 kesica vanil šećera**
- **200 g margarina**
- **300 g mlevenog plazma keksa**
- **8 krem bananica**

## **Priprema**

Mleko staviti sa šećerom i vanil šećerom da provri u provrelo dodati iseckan margarin i mešati dok se ne otopi pa zatim dodati mlevenu plazmu i sve sjediniti. Listove oblane prekriti mokrom krpom da omekšaju. List oblane premazati sa polovinom fila, na dužu ivicu oblane poreati 4 bananice pa lagano uviti u rolat. Isti postupak ponoviti i sa drugim listom oblane, ostatkom fila i bananicama.

## **Savet**

Od smese se dobiju dva rolata.