

## *Oblanda sa plazmom i bananicama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** listaoblade
- **200 ml**mleka
- **200 g**šecera
- **1 kesica**vanil šecera
- **200 g**margarina
- **300 g**mlevenog plazma keksa
- **8**krem bananica

### **Priprema**

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

### **Savet**

Od smese se dobiju dva rolata.