

## ***Karamel rol oblada***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** mleka
- **400** gšecera
- **1** pakovanjeoblade
- **250** gmargarin
- **100** gpeceni lesnik
- **2** kesicepuding od vanile

### **Priprema**

Staviti u šerpu šećer pa ga na tihoj vatri karamelozovati. ?im šećer dobije lepu zlatnu boju sipati 900 ml mleka. Kuvati sve zajedno dok se šećer ne istopi i sjedini sa mlekom. Nakon toga dodati margarin isecen na kockice. Mešati sve zajedno kako bi se margarin skroz otopio i masa postala kmpaktna. U posebnoj posudi razmutiti puding u preostalo mleko.

Kada mleko sa karamelom i margarinom pocne da vri zakuvti puding i mešati dok se ne zgusne. Tako vruc fil namazati na 4 lista oblade. Lešnik poredjati na pocetak svakog lista oblade pa uviti u rolat. Ostaviti kolac preko naci u frižider da se dobro ohladi i stegne. Prijatno!!!!

### **Savet**