

Oblande sa smokvama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** suvih smokava
- **250 g** mlevenog keksa
- **150 g** margarina
- **150 ml** mleka
- **200 g** šecera
- **2 lista** oblande

Priprema

U šerpu sipati mleko, šecer i margarin staviti da se rastopi šecer i otopi margarin. Smokvama skinuti peteljke pa ih sitno naseckati ili grubo samleti u secku. Dodati i smokve u šerpu još kratko sve prokuvati pa skinuti sa šporeta. Dodati mleveni keks dobro sjediniti. Ostaviti da se prohladi. Naneti ceo fil na rebrastu stranu oblande i poklopiti sa drugom rebrastom stranom oblande. Pritisnuti malo oblanu sa necim težim i ostaviti da odstoji. Najbolje je sutradan seci oblandu.

Savet

Brz i jednostavan recept za ljubitelje suvih smokava.