

Oblande sa ratlukom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**vece oblande
- **1,200** gratluka sa ukusom ruže
- **1**limun
- **2** dlvode
- **250 g**margarina
- **150 g**seckanih oraħa

Priprema

Limun dobro oprati zamrznuti i najsitnije izrendati. Ratluk samleti na mlinu za meso. U posudu staviti mleveni ratluk, rendani limun, vodu, margarin i kuvati na tihoj vatri dok se masa ne ugreje i sjedini. Dodati seckane oraħe. Masa dok je topla filovati oblande, opteretiti necim teškim i ostaviti da se ohlade. Seci na kocke.

Savet