

Rolat od oblande



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 listaoblande
- 400 gšecera
- 250 mlvode
- 250 gmargarina
- 250 gmlevenog keksa
- 250 gmlevenih oraha
- 100 glomljenog keksa
- 50 gsuvih smokava
- 50 gsuvog groža

Priprema

Kuvati šećer i vodu dok se šećer ne otopi pa dodati margarin i mešati da se otopi. Skloniti sa ringle i umešati mleveni keks i mlevene orahe. Dobro izmešati smesu da se sve lepo sjedini. Umešati i lomljen keks, suvo grože i seckane suve smokve. Listove oblande umotati u mokru krpu i ostaviti da omekšaju kako bi se mogle uvijati u rolat. Uzeti list omekšale oblande, premazati ga polovinom fila i lagano uviti u rolat. Isti postupak ponoviti i sa drugim listom oblande i drugom polovinom fila. Staviti da se ohladi i stegne. Iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet