

Brze oblatna



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** listaoblatne
- **250 g**margarina
- **300 g**mlevene plazme
- **400 ml**kisele pavlake
- **2 case (od 2 dl)**šecera

Priprema

Margarin i šecer otopimo na tihoj vatri.

Kada se šecer otopio umesamo mlevenu plazmu i kiselu pavlaku.

List oblatne stavimo na tacnu i polovinom smese premažemo.

Postupak ponovimo još jedno i prekrijemo trecim listom obletne blago pritisnemo i ostavimo sat-dva da odstoji. Nasecemo štanglice i spremno za posluženje.

Savet

Brzo se pravi još brže nestane