

Oblande sa kiselom pavlakom i napolitankom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**vecih oblandi
- **400 g**šecera
- **400 g**kisele pavlake
- **250 g**margarina
- **300 g**mlevenog plazma keksa
- **200 g**mlevenih napolitanke sa lešnikom

Priprema

U posudu staviti šecer, kiselu pavlaku i margarin isecen na kockice. Kuvati na tihoj vatri dok se šecer ne istopi, skinuti sa vatre i dodati mlevenu plazmu i mlevene napolitanke.

Izmešati podeliti na 4 dela i filovati oblände. Otpretiti necim teškim i ostaviti da se stegnu pa seci na štanglice.

Savet