# *Oblande sa karamel filom*

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **95** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1 pakovanje**vecih oblandi
- **2 l**mleka
- **800 g**šecera
- **300 g**mlevenih oraha
- **150 g**mlevene plazme keksa
- **125 g**putera ili margarina

## Priprema

U posudu staviti mleko i šecer. Kuvati od kad provri oko 1,5 sat. U pocetku kuvanja retko mešati a kasnije kad se pocinje zgušnjavati cešce mešati. Kad masa dobije svetlo smedju boju, dodati puter ili margarin da se istopi.

Skinuti sa vatre i umešati mlevene orahe i plazmu. Masu prohladiti i mlakim filovati oblandu. Fil stavljati na hrapavu stranu oblande. Opteretiti necim teškim da se stegne i ohladi.

## Savet

Ovo su jedne od najukusnihih oblandi. Fil se malo duže kuva, ali ukus je fantastian. Volim oblande sa bogatim filom, a ove su baš takve.