

Oblatna sa suvim vocem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista** oblatne
- **250 g**margarina
- **1.5 dl** mleka
- **150 g**šecera
- **300 gm**levenog keksa
- **150 g**suvih smokvi
- **150 g**suvih kajsija
- **150 g**uvog groža

Priprema

Mleko šecer sa margarinom stavimo da se kuva i margarin raztopi za to vreme sitno naseckamo suve smokve i kajsije i pomešamo sa suvim grožem sipamo u šerpu sa mlekom i raztopljenim margarinom i na tihoj vatri kuvamo 3-4 minuta.

Sklonimo sa šporeta i umešamo mleveni keks.

Smesu ostavimo da se prohladi par minuta i rasporedimo po listu oblatne.

Preklopimo drugil listom oblatne pritisnemo i ostavimo par sati da odstoji pre služenja. Ja uglavnom pokrijem folijom i stavim neku deblju knjigu preko i ravnomerno se zalepi gornji list oblatne.

Savet

Brzo i ukusno može se spremati i u posnoj varijanti umesto mleka vodu i koristiti posni mleveni keks.