

## *Karamel oblande*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 veće pakovanje oblandi
- 1,5 l mleka
- 1 kg šecera
- 1, 1/2 margarina
- 200 g šecera
- 150 g mlevenog keksa (plazma)
- 2 kašike brašna

### **Priprema**

Brašno i 200 g šecera polako upržiti, (kao za karamel) i kada se lepo sve sjedini dodati mleko i kuvati dok se šecer ne istopi.

U to dodati preostali kilogram šecera i kuvati na tihoj vatri, dok ne bude sasvim gusto (gušće nego smesa za palacinke). Dodati margarin i još kuvati, dok se on ne istopi. Dodati mleveni keks.

Oblandu filovati dok je smesa vreća.

Pritisnuti poslednji list oblande necim teškim da se listovi spoje.