Oblanda sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 čaše (čaša od jogurta)**šecera
- **2 čaše**kisele pavlake
- **250 g**margarina
- **300 g**mlevenog plazma keksa
- **1 pakovanje**vecih oblandi

Priprema

U posudu staviti 2 čaše od jogurta šecera i 2 čaše kisele pavlake, izmešai i da malo stane da se šecer istopi. U drugoj posudi istopiti na tihoj vatri 250 g margarina, skinuti sa vatre dodati kiselu pavlaku sa šecerom i 300 g mlevene plazme. Filovati vece oblande, opteretiti necim teškim i ostaviti da se ohlade.

Savet