

Karamel oblande (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblandi
- **400 g** šecera
- **1 l** mleka
- **1** margarin

Priprema

U dublji sud sipati šecer i karamelizovati. Polako dodavati mleko da se šecer otopi i na tihoh vatri kuvati oko sat vremena. Kuvanu smesu prohladiti i umešati margarin. Margarin mešati varjacom (ne mikserom) dok se ne otopi. Mazati kore oblandi. Gotovu oblandu dobro pritisnuti i ostaviti da stoji (najbolje jedan dan). Seci i služiti.

Savet