

Oblande sa plazmom (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **caše (od jogurta)**šecera
- 250 **g**margarina
- 2 **caše**kisele pavlake
- 300 **g**mlevene plazme
- 1 **pakovanj**emale oblande

Priprema

Rastopiti margarin sa šecerom na laganoj vatri. im se rastopi skloniti sa šporeta, pa dodati kiselu pavlaku i mlevenu plazmu. Sjediniti sastojke, pustiti da se malo prohladi pa filovati oblande. Ostaviti u frižideru da se dobro rashlade, pa seci štanglice.

Savet

Najbrži i najukusniji kola! Snjim nema greške!