

Oblanda sa suvim vocem (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista oblane**

Za fil:

- **1,5 dl vode**
- **250 g šecera**
- **200 g smokava**
- **200 g oraha**
- **200 g suvog groža**

Priprema

Orahe samleti, smokve i suvo grožje sitno iseckati.

Prokuvati vodu sa šecerom i u to dodati orahe i seckano voce. Sve dobro sjediniti i još mlako namazati na list oblane i preklopiti drugim listom, pritisnuti dlanovima, staviti foliju preko i neke malo teže knjige da bi se oblanda zlepila. Ostaviti tako nekoliko sati na hladnom mestu. Seci na manje kocke i svaku kocku na trougao, ili po vašoj želji na drugi nacin.

Savet