

Oblanda sa plazmom i bananicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** listaoblade
- **200 ml**mleka
- **200 g**šecera
- **1 kesica**vanil šecera
- **200 g**margarina
- **300 g**mlevenog plazma keksa
- **8** krem bananica

Priprema

Mleko staviti sa šecerom i vanil šecerom da provri u provrelo dodati iseckan margarin i mešati dok se ne otopi pa zatim dodati mlevenu plazmu i sve sjediniti. Listove oblade prekriti mokrom krpom da omekšaju. List oblade premazati sa polovinom fila, na dužu ivicu oblade porežati 4 bananice pa lagano uviti u rolat. Isti postupak ponoviti i sa drugim listom oblade, ostatkom fila i bananicama.

Savet

Od smese se dobiju dva rolata.