

Posno predjelo



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kuglice sa maslinama:

- **500 g** krompira
- **100 g** margarina
- **100 g** posnog kackavalja
- so
- masline
- susam

Za kuglice sa kikirikijem:

- **50-100 g** margarina
- **150 g** mlevenih posnih pereca
- **150 g** mlevenih posnih krekeri
- **5-6 kašika** pečenog mlevenog kikirikija
- **100 g** majoneza

Za rolat sa tunjevinom i ajvarom:

- **2 lista** oblande
- **1 konzerva** tunjevine
- **100 g** margarina
- **50 g** pečenog susama
- **100 g** secerca
- **4-5** seckana kisela krastavica
- **3 kašike** ajvara

Za punjeni francuz:

- 1 francuski hleb
- 100 g margarina
- 1 konzerva tunjevine
- 100 g kuvanog šećerca
- 100 g kuvane seckane sargarepe
- so

Za slane kocke od spanaca:

- 23 kašike brašna
- 200 g spanaca
- 1 dl ulja
- 1 dl kisele vode
- 1 dl piva
- 1 pecivo
- so
- 100 g majoneza
- 100 g rendanog kackavalja
- 50 g peceni susam

Priprema

Postupak pravljenja kuglica sa maslinama: Skuvati krompir kao za pire, ispasirati, dodati margarin, rendani kackavalj i so. Sve dobro promešati, ohladiti pa praviti kuglice i u svaku staviti po jednu maslinu bez košcice. Kuglice uvaljati u prženi susam i odozgo staviti kolut masline. Po želji svaku kuglicu staviti na kreker gde je predhodno stavljeno malo posnog majoneza kako bi se zalepile. Postupak pravljenja kuglica sa kikirikijem: Penasto umutiti margarin pa dodati perece, kreker, kikiriki i majonez. Praviti kuglice, uvaljati u seckani kikiriki i po želji svaku staviti na kreker sa malo majoneza. Postupak pravljenja rolata: Tunjevinu i margarin izmiksati u blenderu pa dodati susam, kuvani šećerac, krastavcice i ajvar. Oblandu staviti izmeu dve mokre krpe i omekšati je pa urolati i skloniti krpu. Naneti fil na oblantu urolati i ostaviti da se stegne. Postupak pravljenja francuza: Francuski hleb preseći na pola pa izvaditi sredinu i izmrviti. Margarin i tunjevinu umutiti pa dodati sredinu hleba, šećerac, šargarepu i soli po ukusu. Smesom puniti hleb umotati u foliju i ostaviti da se stegne. Postupak pravljenja slanah kocki: U dublju posudu sjediniti brašno, prašak za pecivo, so, ulje, kiselu vodu, pivo i spanac. Napraviti kompaktnu masu i sipati u pleh obložen papirom za pečenje. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peći koru dok ne porumeni. Pecenu koru iseci uzduž na tri jednaka dela i ostaviti da se ohladi. Odvojiti malo majoneza i kackavalja za gornju koru, a od ostatka sjediniti sa susamom i filovati dve kore. Zadnju koru premazati majonezom i posuti kackavaljem. Ostaviti da se stegne pa seci na kockice.

Savet