

Slana oblanda



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 lista oblane**
- **4 krem sira**
- **16 cetvrtastih listova šunke**
- **1 kašikarendane cvekla**
- **3 kuvana jajeta**
- **4 kašike ajvara ili kecapa**
- so

Priprema

List oblane postaviti na tacnu, krem sir podeliti na 3 jednaka dela: 1 deo: (sa pasiranim kuvanim jajima) pa reati šunku, premazati pavlakom i prekriti drugim listom oblane. 2 deo: (sir pomešati sa kecepom i malo soli) premazati pavlakom i prekriti trecim listom oblane. 3 deo: (sir pomešati sa kašikom rendane cvekla i malo soli) nareati šunku i premazati pavlakom, pa prekriti cetvrtim listom oblane. Oblandu prekriti folijom i preko nje staviti nešto da je pritisne i ostaviti u frižideru da prenoci.

Savet