

Slana oblada (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**obladi
- **400 g** majoneza
- **4 dl** kisele pavlake
- **300 g** šunke u crevu
- **3** šargarepe
- **3** pecene crvene paprike
- **150 g** krem sira
- **150 g** kackavalja
- **1** **čaš** pavlake (za premazivanje)

Priprema

Pomešati 2 dl kisele pavlake i 150 g krem sira, pa tom smesom premazati prvu koru oblade. Preko nje staviti drugu koru oblade.

Pecene paprike sitno iseckati, pa pomešati sa 2 dl kisele pavlake, pa tom smesom premazati drugu koru oblade. Preko nje staviti trecu koru oblade.

Šunku sitno iseckati, pa izmešati sa 200 g majoneza, pa premazati trecu koru. Preko nje staviti cetvrtu koru.

Obarenu šargarepu izrendati na krupno, pa sjediniti sa 200 g majoneza, pa premazati cetvrtu koru. Preklopiti je petom korom, premazati kiselom pavlakom, pa posuti narendanim kackavaljem.

Savet

Savršena za sva slavlja, kao predjelo, dekorativno i preukusno.