

Posni ralat od oblande



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šoljice** pirinca
- **300 g** sojinih ljuspica
- **4 konzervetunjevine**
- **1 pakovanje** velikih oblandi

Zacini:

- so
- biber

Za paniranje i prženje:

- **200 ml** piva
- **100 g** prezli
- **50 g** susama
- suvi biljni zacin
- ulje za prženje

Priprema

Fil: Obariti 3 šoljice pirinca u 6 šoljica vode. Ocediti. Potopiti sojine ljuspice u malo vrele vode. Ocediti. Sjediniti kuvani pirinac i pripremljenu soju, u to dodati oce?enu tunjevinu. Posoliti, pobiberiti.

Priprema oblandi: Svaku od oblandi posebno razmekšati polaganjem na mokre kuhinjske krpe, samo toliko da se mogu uviti u rolate.

Mokre oblande nafilovati filom. Od ove količine se dobije oko 4 velika rolatica. Dobro ih rashladiti u zamrzivacu, pa seci na komade širine 1 cm.

Paniranje i prženje: U jednu posudu staviti pivo, u drugu pomešati prezle i susam. Kada se ulje dobro zagrijalo, provlaciti rolatice kroz pivo, pa u prezle i susam. Pržiti ih na vrelom ulju do zlatno žute boje. Vaditi na papirne ubruse, kako bi se ocedio višak masnoce.

Savet

Služi se hladno. Pikantni, ukusni i odlični kao dodatak uz ostale varijacije posna hladna predjela.