

# **Posna trobojna oblanda**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 manja oblanda**
- **250 g margarina**
- **100 g prepecenog susama**
- **250 g majoneza (posnog)**
- **50 g senfa**
- **1 limunov sok**
- **po ukusu soli**

### **Ostalo:**

- **50 g blitve (spanaca)**
- **50 g pecenog kikirikija seckanog**
- **2 kašike ajvara**

## **Priprema**

Margarin dobro umutiti pa mu dodati susam majonez, senf i limunov sok. Umucenu masu podeliti na tri jednaka dela. U I deo dodati 2 kašike ajvara. U II deo dodati 50 g seckanog kikirikija. U III deo dodati 50 g sackane i obarene blitve (spanaca). Filovati oblandu (mala). Oblanda - fil sa ajvarom, oblanda - fil sa blitvom, oblanda - fil sa kikirikijem. Odozgo malo fila sa kikirikijem i posuti susamom.

## **Savet**

Oblandu je najbolje napraviti 2-3 dana ranije jer e da omekša a posle nekoliko dana bie super...