

Slane kocke od oblandi



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** listaoblade
- **200** gpavlake
- **200** gmajoneza
- 2obarena jaja
- **200** gšunkarice
- 2pecene paprike
- **maloperšunovog** lišca
- **100** gkackavalja

Priprema

Majonez i pavlaku pomešati zajedno. Na tacnu staviti oblandu i premazati je mešavinom pavlake i majoneza pa narendati ili sitno iseckati šunkaricu i posuti preko fila. Staviti drugu oblandu i opet je premazati "filom" pa preko fila poredjati sitno isecenu pecenu papriku. Preklopiti trecom oblandom koju takoe namazati filom. Preko toga narendati jaja i kackavalj i preklopiti cetvrtom korom koju premazati ostatkom fila i dekorisati po želji peršunovim lišcem. Staviti u frižider da se ohladi pa iseci na kocke i služiti.

Savet