Slani trouglici



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**oblande
- **200 g**margarina
- **400 g**feta sira
- **200 g**sitnog sira
- **1 caša** kisele pavlake
- **200 g**šunke
- **150 g**dimljene pecenice
- **150 g** kackavalja izrezanog na listice
- **100 g**narendanog kackavalja

Priprema

Margarin, sir i kiselu pavlaku lepo umutiti mikserom da se svi sastojci sjedine. Filovati: Oblanda-premazati smesom sa sirom pa nareati šunku, opet premazati malo smese sa sirom, oblanda pramazati smesom - nareati kackavalj - premazati smesom - oblanda - premazati smesom - nareati suvi vrat iseckan na listice - premazati smesom - oblanda - ponoviti postupak sa šunkom. Na kraju oblandu premazati smesom i narendati kackavalj. Prijatno!

Savet