Posne ajvar štanglice



Sastojci

Kora:

- 1 dl kisele vode
- 1 dl piva
- 8 kašika brašna
- 4 kašike ajvara
- 1/2 kašicice soli
- 1 kašicica praška za pecivo

Za fil:

- 200 g krekera
- 125 g margarina
- 0,5 dl vode
- 100 g posnog majoneza
- 1 konzerva tunjevine
- 5 kiselih krastavcica

Za premazivanje:

- 4 kašike ajvara
- manji list oblande

Priprema

Sve sastojke za koru izmešati kašikom, pa smesu izliti u obložen pleh i peci koru na 200 C 15 minuta.

Za fil: Krekere samleti i preliti sa vodom, pa promešati. Kisele krastavcice izrendati, a tunjevinu ocediti od viška ulja.

Margarin umutiti, pa mu dodati krekere, tunjevinu, krastavcice, majonez, malo posoliti, pa sve sjediniti i premazati koru.

Preko fila namazati ajvar, pa staviti list oblande. Ostaviti da se ohladi i oblanda omekša, pa iseci na štanglice ili kocke. Prijatno!