

Slana posna oblanda



Sastojci

Potrebno je:

- 1 list oblane
- 1 konzerva tunjevine
- 3 veca kisela krastavca
- 2 kašike prepecenog susama
- 100 g margarina

Priprema

Oblandu uviti u vlažnu krpu da omekša. Margarin umutiti, dodati ocedjenu tunjevinu i susam, još malo mutiti, dodati sitno isecene krastavce i promešati.

Filovati oblanu i uviti u rolat.

Ostaviti u frižider 24 sata pre služenja.