

## **Slana oblanda (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 vecaoblanda**
- **1 kantica (700g)kisele pavlake**
- **200 gositnog sira**
- **3kuvana jajeta**
- **150 gkiselih krastavcica**
- **50 gpecenog susama**
- **200 gšunke**
- **1 caša (180g)kisele pavlake**

### **Priprema**

Izmešati pavlaku i sir. Kuvana jaja izrendati ili sitno iseci. Krastavcice iseci uzduž i tanko.

Prvi list oblande premazati filom (mešavinom pavlake i sira), posuti susamom (polovinom ukupne kolicine). Drugi list premazati filom sa obe strane. Prvo premazati jednu stranu, staviti je preko susama pa premazati i odozgo. Poreati listove šunke. Preko treći list oblande premazan filom sa obe strane. Zatim poreati krastavcice pa staviti cetvrti list oblande premazan filom sa obe strane pa jaja i peti list premazan samo sa donje strane. Odozgo premazati pavlakom (180 g) i staviti preostali susam.

Ostaviti da odstoji nekoliko sati, iseci i poslužiti. Prijatno.

### **Savet**