

Torta od oblandi



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme priprave: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblandi
- 2 pavlake
- **400 g** majoneza
- **3-4** barene šargarepe
- **300 g** šunke
- **6-7** pecenih paprika
- 1 krem sir
- malo ajvara
- **50 g** kackavalja

Priprema

Krem sir i pavlaku pomešati i premazati prvu koru.

Papriku oljuštiti i iseckati na kockice, pomešati sa majonezom i namazati drugu koru.

Isekati šunku i pomešati sa majonezom i namazati trecu koru.

Obarenu šargarepu iseckati na kockice, pomešati sa majonezom i premazati cetvrtu koru. To pritisnuti i ostaviti malo da odstoji.

Kada je oblanda omekšala, premazati petu koru ajvarom i narendati kackavalj. Prijatno.

Savet