

## ***Torta od oblandi***



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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