

Posna oblanda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za slanu oblantu:

- **500** gajvara
- **2** kesice pirea
- **300** g biljnog kackavalja
- **100** g spanaca
- crne masline
- **1** pakovanje oblandi

Priprema

Oblandu nafilovati prvu koru ajvarom. Skuvati pire po uputstvu sa kesice (sa vodom) posto je posno. Pire podeliti u 2 dela. U prvi deo staviti malo (100 g) kuvanog spanaca da bi dobili zelenu boju. U drugi deo stavi te sistno iseckane crne masline. Sve to kad pripremi te filujete oblände. Red ajvara, red zelenog pirea, red pirea sa maslinama, red ajvara sve dok ima kora. Zadnja kora se završava ajvarom. I onad se naredati kackavalj. Ukrasiti maslinama. Gotovu iseci na štangle.

Savet

Oblanad se pravi 1 dan ranije. I pre se?enja se nareda posni ka?kavalj. U pire možete dodati po želji šta volite npr. rendani karstovac, pe?eni susam. Može i posni majonez da se namaže jer daje šmek .