

Slana oblanda



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 lista**oblände
- **4**krem sira
- **16**cetvrtastih listova šunke
- **1 kašika**rendane cvekle
- **3**kuvana jajeta
- **4 kašike**ajvara ili kecapa
- so

Priprema

List oblände postaviti na tacnu, krem sir podeliti na 3 jednaka dela: 1 deo: (sa pasiranim kuvanim jajima) pa re?ati šunku, premazati pavlakom i prekriti drugim listom oblände. 2 deo: (sir pomešati sa kecepom i malo soli) premazati pavlakom i prekriti trecim listom oblände. 3 deo: (sir pomešati sa kašikom rendane cvekle i malo soli) nare?ati šunku i premazati pavlakom, pa prekriti cetvrtim listom oblände. Oblandu prekriti folijom i preko nje staviti nešto da je pritisne i ostaviti u frižideru da prenoci.

Savet