Posna trobojna oblanda



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja**oblanda
- **250 g**margarina
- **100 g**prepecenog susama
- **250 g**majoneza (posnog)
- **50 g**senfa
- **1**limunov sok
- **po ukusu**soli

Ostalo:

- **50 g**blitve (spanaca)
- **50 g**pecenog kikirikija seckanog
- **2 kašike**ajvara

Priprema

Margarin dobro umutiti pa mu dodati susam majonez, senf i limunov sok. Umucenu masu podeliti na tri jednaka dela. U I deo dodati 2 kašike ajvara. U II deo dodati 50 g seckanog kikirikija. U III deo dodati 50 g sackane i obarene blitve (spanaca). Filovati oblandu (mala). Oblanda - fil sa ajvarom, oblanda - fil sa blitvom, oblanda - fil sa kikirikijem. Odozgo malo fila sa kikirikijem i posuti susamom.

Savet

Oblandu je najbolje napraviti 2-3 dana ranije jer e da omekša a posle nekoliko dana bie super...