

# **Slane kocke od oblandi**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4 listaoblane**
- **200 g pavlake**
- **200 g majoneza**
- **2obarena jaja**
- **200 g šunkarice**
- **2pecene paprike**
- **maloperšunovog lišca**
- **100 g kackavalja**

## **Priprema**

Majonez i pavlaku pomešati zajedno. Na tacnu staviti oblandu i premazati je mešavinom pavlake i majoneza pa narendati ili sitno iseckati šunkaricu i posuti preko fila. Staviti drugu oblandu i opet je premazati "filom" pa preko fila poredjati sitno isecenu pecenu papriku. Preklopiti trecom oblandom koju takoe namazati filom. Preko toga narendati jaja i kackavalj i preklopiti cetvrtom korom koju premazati ostatkom fila i dekorisati po želji peršunovim lišcem. Staviti u frižider da se ohladi pa iseci na kocke i služiti.

## **Savet**