

# **Posna slana oblanda**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **208** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2** listaoblandi
- **100 g** margarina
- **2** konzervetunjevine
- **8** kašikaajvara

## **Priprema**

Listove oblandi uviti u vlažnu krpu kako bi omekšali. U odgovarajucoj posudi mikserom umutiti margarin i oceenu tunjevinu. Odviti listove oblandi te ih premazati filom sa margarinom i tunjevinom, naneti sloj ajvara i uviti u rolat i ostaviti ih da odstoje u frižideru jedan dan pre služenja.

## **Savet**

Oblanda je ukusna te je toplo preporuujem svima.