

Posna slana oblanda



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **208** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista**oblanci
- **100 g** margarina
- **2 konzervetunjevine**
- **8 kašika**ajvara

Priprema

Listove oblanci uviti u vlažnu krpu kako bi omekšali. U odgovarajućoj posudi mikserom umutiti margarin i oce?enu tunjevinu. Odviti listove oblanci 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 preporu?ujem svima.