# *Dvobojna oblanda*

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **300 g**sira
- **1 cašа**pavlake
- **50 g**majoneza
- **malo**bibera
- **2 kašike**ajvara
- **2 kašike**seckanog peršuna
- **100 g**suvog mesa
- **50 g**mariniranih šampinjona
- **3** kesela krastavca
- **1 list**vece oblande

## Priprema

Oblandu staviti izmeu dve vlažne krpe i ostaviti pola sata da se ovlaži, da može lakše da se uvija. Za to vreme mikserom na najmanjoj brzini umutiti sir, pavlaku i majonez. Dodato malo bibera. Smesu podeliti na dva dela i u jedan deo staviti seckan peršun, a u drugi ajvar.

Na polovinu oblande staviti beli fil, a sa druge strane crveni fil.

Na beo fil, na samoj ivici oblande staviti suvo meso, a na crveni fil krastavcice isecene po dužini i marinirane

pecurke.

Oblandu istovremeno savijati i sa jedne i sa druge strane ravnomerno do sredine, gde ce se spojiti.

Celu oblandu uviti u foliju, staviti u frižider i dobro rashladiti.

Seci na rolate na oko 1 cm debljine. Uživati u divnom ukusu.

## Savet