

## **Slana oblanda (4)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2kisele pavlake**
- **3 listaoblande**
- **200 g majoneza**
- **150 g šunke**
- **4kuvana jajeta**
- **4kisela krastavca**
- **150 g kackavalja**

### **Priprema**

Na jedan list oblande namazati pomešanu pavlaku sa majonezom.

Odozgo rasporediti krugove šunke i izrendati malo kackavalja.

Preko staviti drugi list oblande, premazati ga pavlakom i majonezom, pa izrendati 3 jajeta, još malo kackavalja i krastavcice.

I na kraju, staviti preko 3. list oblande, takoe ga premazati pavlakom i majonezom i izrendati preko ostatak kackavalja i preostalo jaje.

Staviti da se hlađi, pa služiti.

**Savet**