Rebrasta rozenka



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**rozen kora
- **1/2 kg**sira po izboru
- **4 dl**pavlake
- **3**kuvana jajeta
- **100 g**majoneza
- **300 g**šunkarice
- **200 g**ajvara
- **130 g**margarina
- **200 g**kackavalja
- **150 g**prepecenog susama

Priprema

Susam staviti u teflon tiganju i pustiti ga da dobije rumenu boju, nekoliko puta protresti tiganj i ostaviti da se ohladi. U odgovarajucoj posudi staviti margarin, izgnjeciti ga viljuškom, dodati sir, majonez i pavlaku i mikserom umutiti na najmanjoj brzini. Smesu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati seckana jaja i rendani kackavalj, a u drugi ajvar. Naizmenicno filovati.

Prvo ide fil sa ajvarom, pa druga kora filovana belim filom, pa preko fila poreana tanko secena šunkarica, malo belog fila, pa kora, pa fil sa ajvarom i tako redom dok ne potrošite sav materijal.

Maže se i zadnja kora i sve pospite prepecenim susamom i rendanim kackavaljem. Dobro rashladiti i seci na štanglice.

Uživati u prelepom ukusu.

Savet