

Slana oblanda



Sastojci

Potrebno je:

- 4 lista oblände
- 1 kg sitnog sira
- 300 g rendane šunke
- 125 g margarina
- 5 rendanih kuvanih jaja
- 4 kašike ajvara
- malo belog luka u prahu

Priprema

Izmiksirajte sir i omekšali margarin pa dobijenu masu podelite na 3 dela.

U prvi deo stavite rendana jaja. U drugi deo stavite rendanu šunku a u treci deo stavite ajvar i malo belog luka u prahu. Svaki deo dobro promešajte da se svaka masa lepo sjedini.

Na jedan list oblände stavite fil sa šunkom pa preko stavite drugi list oblände. Sada stavite fil sa ajvarom, prekrijte trecim listom oblände, pa preko nje stavite fil sa jajima i prekrijte preostalom oblandom.

Dobro pritisnite oblandu rukama i stavite neki teži predmet preko nje pa ostavite da se dobro stegne (najbolje preko noci).

Secite oblandu na kockice i služite (ja sam oblandu sekla sa skalperom jer ce Vam se u protivnom , ako nož kojim secete nije oštar, oblanda kidati).

Ovoga puta sam pravila duplo manju meru jer zaista puno kockica ispadne!