

Dvobojne slane oblande



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 velika**oblada
- **600 g**sitnog sira
- **5 casa** kisele pavlake 20%mm
- **150 g**kackavalja
- **700 g**praške šunke
- **5-7 kašika**ajvara

Priprema

Oblandu presecite na pola, da dobijete dve manje. Polovinu kolicine sira i majoneza pomešajte. Drugu polovinu sira i ajvara i ostatak majoneza pomešajte u posebnoj ciniji. Polovinu oblande filujte 1 filom od umucenog sitnog sira i majoneza, poreajte šunku pa premažite pavlakom, dok poslednju oblandu premazujete samo pavlakom i odozgo narendate kackavalj. Drugu polovinu filujete 2 filom od umucenog sitnog sira, ajvara i majoneza, poreate šunku, premažete pavlakom.... i tako do poslednjeg lista oblandi koji premazujete samo pavlakom i narendate kackavalj.

Savet

Možete da kupite i dve manje oblande, možda ce vam trebati malo vise sastojaka, meni je ovo mera, zato sam tako i napisala. U svakom sluaju za 30 gostiju kao deo predjela za slavu ova koliina je i više nego dovoljna.