

Slani rolat u oblandi



Sastojci

Potrebno je:

- 1 list oblande
- 1 kutija kajmaka
- 2 kutije Zdenka sira
- 125 g putera
- šaka pecenog seckanog kikirikija
- 100 g sitno seckane cajne kobasice ili neke ljute.

Priprema

List oblande uviti u vlažnu krpu.

Kajmak, Zdenka sir i puter umutiti u jednolicnu masu. Dodati seckan kikiriki i cajnu. Lepo izmešati i premazati preko oblande.

Uviti u rolat i ostaviti par sati u frižider.

Seci na tanje komade. Ukasiti po želji.