

## **Posno predjelo**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Posna slana torta:**

- 1veca oblanda
- **1.5 kg** pecuraka
- **500 g** posnog majoneza
- **1 tegla** ajvara
- **200 g** posnog kackavalja
- malo origana
- malosuvog biljnog zacina
- malobibera

#### **Posni rolat sa ajvarom:**

- **8 kašikab** brašna
- **4 kašike** ajvara
- **200 ml** kisele vode
- **1/2 kašice** soli
- **3 kašice** praška za pecivo
- **200 g** majoneza
- **100 g** kackavalja
- malokiselih krastavčica

#### **Pohovane posne pecurke...:**

- **200 g** integralnog pšeničnog brašna
- **2 dl** piva

- **1 kašika**aleve paprike
- **1 kašika**suvog
- **1 kašica**soli
- **1 kašica**origana
- **1 kašica**akurkume
- **2 kašike**susama
- **1/2 kašice** bibera
- **maloulja** za prženje

## Priprema

Posna slana torta: pecurke sutno iseckati i prodinstati ih na malo ulja (po želji posoliti dodati zacine-suvi biljni zacin, origano, biber). Kada ispari sva tecnost dobro ih ohladiti. Zatim u njih dodati posni majonez tako da se dobije smesa srednje gustine da se lepo razmaže po oblandi.

Prvu oblandu filujemo smesom od pecuraka, drugu sa 5 do 6 punih kašika ajvara tako da ne bude previše zbog kasnjeg secenja.

Sledecu oblandu filujemo opet smesom od pecuraka. Pa sledecu ajvarom i poslednu opet smesom od pecuraka. Preko zadnje oblande sa pecurkama narendamo posni kackavalj. Ostavimo da prenoci i secemo na kocke. UKUSNA i brza torta. Idealna za posne slave.

Posni rolat sa ajvarom: U posudu sipamo brašno, kiselu vodu, so i prašak za pecivo umutimo mikserom i postepeno dodajemo kašiku po kašiku ajvara. Pleh srednje velicine obložiti pek papirom i peci na 200 stepeni oko 15 minuta zavisi od rerne. Kada je pecen izvaditi i uviti rolat u mokru krpu. Kada se ohladi filovati. Napraviti smesu od rendanog kackavalja, seckanih krastavcica, i majoneza. Uviti rolat i ostaviti na hladno da se stegne pre secenja.

Pohovane pecurke i surimi stapici: Brasno pomešati sa svim zacinima i dodati pivo. Napraviti gustu smesu za pohovanje tako da lepo možete da uvaljate pecurke. Surimi štapice zamrznute uvaljati u smesu. Ulje dobro zagrejati i peci pecurke ili surimi štapice. Ja sam ih pekla u fritezi jer mi je trebala veca kolicina za slavu. Ukus je odlican kao da su pohovani sa jajima i prezlama.

## Savet

Svi recepti su vrlo ukusni brzo i lako se spremaju. Idealno za posne dane i slave koje su pred nama...