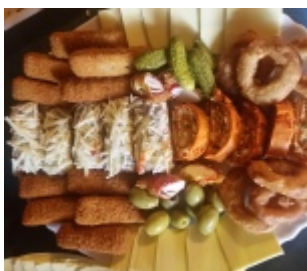


Posno predjelo



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Posna slana torta:

- 1veca oblada
- 1.5 kgpecuraka
- 500 gposnog majoneza
- 1 teglaajvara
- 200 gposnog kackavalja
- maloorigana
- malosuvog biljnog zacina
- malobibera

Posni rolat sa ajvarom:

- 8 kašikabrašna
- 4 kašikeajvara
- 200 mlkisele vode
- 1/2 kašicicesoli
- 3 kašicicepraška za pecivo
- 200 gmajoneza
- 100 gkackavalja
- malokiselih krastavcica

Pohovane posne pecurke...:

- 200 gintegralnog pšenicnog brašna
- 2 dlpiva

- 1 kašikaaleve paprike
- 1 kašikasuvog
- 1 kašicicasoli
- 1 kašicicaorigana
- 1 kašicikakurkume
- 2 kašikesusama
- 1/2 kašicice 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 kasnijeg 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...