

Posne ajvar štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Posno predjelo:

- **1 dl**kisele vode
- **1 dl**piva
- **8 kašikabrašna**
- **4 kašikeajvara**
- **1 kašicicapraska za pecivo**
- **1/2 kašicicesoli**
- **200 g**posnih mlevenih krekeri
- **50 ml**vode
- **125 g**posnog margarina
- **100 g**posnog majoneza
- **1 konzervatunjevine** (komadici)
- **4**kisela krastavcica
- **3 kašikeajvara**
- **1 listoblande** (manji)

Priprema

Za koru pomešati vodu, pivo i ajvar. Dodati 1/2 kašice soli pa lagano umešati brašno (pomešano sa praškom za pecivo). Peci oko 15 minuta na 200 stepeni.

Sledi fil... Za fil samleti 200 g posnih krekeri. Preliti ih vodom i pomešati. Krastavcice sitno iseckati, a tunjevinu ocediti od viška ulja. Umutiti margarin, pa dodati mlevene krekeri, tunjevinu, krastavcice i majonez. Posoliti po ukusu i sve lepo sjediniti.

Kada je dil gotov, premazati ga preko pecene i ohlaene kore. Zatim preko fila staviti list oblane. Ostaviti da se dobro ohladi i seci po želji.

Savet

Jako ukusno predjelo.