

Slana oblanda sa šunkom i sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 paket vecih oblandi
- 1 kg sremskog punomasnog sira
- 300 g seckane šunke
- 200 g seckanih kiselih krastavcica
- 5 barenih jaja
- 100 g margarina za mazanje
- 100 g majoneza

Priprema

Sir sjediniti sa margarinom i majonezom. Masu podeliti na tri dela.

U prvi deo staviti šunku, u drugi krastavcice, a u treći 4 obarena i izrendana jajeta.

Premazivati oblande naizmenično filovima dok se sve ne utroši. Odozgo da bude premazano sa trećim filom.

Po vrhu ukrasiti preostalim barenim jajetom isecenim na kolutove, i posuti seckanim peršunom.

Totra mora da odstoji najmanje 8 sati pre secenja da bi oblanda upila.

Seci na kockice ili pravougaonike i služiti hladno.