

## *Slana oblada sa šunkom i sirom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 paket vecih obladi
- 1 kg sremskog punomasnog sira
- 300 g seckane šunke
- 200 g seckanih kiselih krastavica
- 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 krastavice, a u treci 4 obarena i izrendana jajeta.

Premazivati oblade naizmenicno filovima dok se sve ne utroši. Odozgo da bude premazano sa trecim 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 oblada upila.

Seci na kockice ili pravougaonike i služiti hladno.