Posni rolat u oblandi



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**kisela krastavcica
- **3 kašike**pecenog susama
- **150 g**margarina
- **1 veliki list**oblande
- **1 konzerva**tunjevine
- **200 g**mariniranih pecuraka
- **100 g**posnog majoneza
- **50 g**posnog kackavalja

Priprema

Umutite margarin sa majonezom pa dodajte seckane marinirane pecurke, seckane krastavcice, susam i tunjevinu oceenu od masnoce. Sve dobro umutite, nafilujte, ostavite da odstoji da bi oblanda omekšala i uvijte u rolat. Nije potrebno da list oblande posebno omekšavate pomocu krpe jer ovi posni sastojci je omekšaju. Tankim slojem premažite rolat majonezom pospite posnim rendanim kackavaljem. Stavite rolat u frižider da se stegne. Sutradan secite i služite. Ja sama matiniram pecurke jer je dosta jeftinije. Recept za mariniranje pecuraka možete pronaci na internetu. Ovo je veoma ukusan i dekorativan rolat, idealan za posne slave.

Savet