

Slani zalogajcici sa oblandama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblandi
- **200 g** krem sira
- **2** pavlake
- **500 g** sitnog sira
- **200 g** majoneza
- **250 g** pecenice
- **15** kiselih krastavaca
- **4 kašike** ajvara
- **200 g** kackavalja
- **200 g** pecenog susama
- **100 g** pecenog suncokreta

Priprema

Sitni sir i krem sir podeliti na tri jednaka dela, pa u prvi deo sipati ajvar i sve lepo sjediniti. U drugi deo sipati pecene semenke, a u treci dodati malo majoneza i bibera po želji. (mogu se dodati i rendana barena jaja, ali nije neophodno). Postaviti prvu oblandu i premazati je prvim filom sa ajvarom. Preko re?ati sledecu oblandu, dobro pritisnuti, pa staviti preko fil sa semenkama, zatim re?ati šunku i kisele krastavce. Premazati sve sa malo pavlake i majoneza, pa staviti sledecu oblandu. Premazati sa poslednjim filom, pa opet re?ati šunku i kisele krastavce, opet malo premazati pavlakom i poklopiti poslednjom oblandom. Na kraju premazati celu tortu mešavinom pavlake i majoneza. Od gore posuti rendanim kackavaljem i staviti u frižider na 15ak minuta pre služenja. Prijatno!

Savet