

Posna trobojna oblanda



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **100 g**prepecenog susama
- **250 g**posnog majoneza
- **50 g**senfa
- 1 limuna - sok
- **1 ravnna kašicicasoli**
- **2 kašikeajvara**
- **50 g**seckanog kikirikija
- 4 kisela krastavca
- **1 kašikaseckani peršuna**
- **50 g**mariniranih šampinjona
- **1 pakovanjem**ale oblande

Priprema

Margarin penasto umutiti pa mu dodati sok od limuna, posni majonez, senf i susam. Sve dobro izmiksati pa umucenu smesu podeliti na 3 dela. U prvi deo dodati alvar, u drugi seckani kikiriki, a u treći marinirane šampinjone, kisele krastavce i peršun. Svaki fil dobro sjediniri.

Filovanje: oblanda, fil sa ajvarom, oblanda, fil sa krastavcima i šampinjonima, oblanda, fil sa kikirikijem, oblanda, fil sa krastavcima, oblanda, fil sa ajvarom. Malo fila sa kikirikijem ostaviti za odozgore.

Ostavite da se stegne oblanda, seci na kocke i uživati u dobrom posnom zalogaju. Prijatno!

Savet