

## *Posna trobojna oblada*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** margarina
- **100 g** prepečenog susama
- **250 g** posnog majoneza
- **50 g** senfa
- **1** limuna - sok
- **1 ravna kašičica** soli
- **2 kašike** ajvara
- **50 g** seckanog kikirikija
- **4** kisele krastavca
- **1 kašika** seckani peršuna
- **50 g** mariniranih šampinjona
- **1 pakovanje** male oblade

### **Priprema**

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

Filovanje: oblada, fil sa ajvarom, oblada, fil sa krastavcima i šampinjonima, oblada, fil sa kikirikijem, oblada, fil sa krastavcima, oblada, fil sa ajvarom. Malo fila sa kikirikijem ostaviti za odoz gore.

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

**Savet**