

## *Slana torta od oblandi (2)*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pakovanje velikih oblandi
- 2 kisele pavlake
- 400 g majoneza
- 300 g praške šunke
- 6-7 pecenih paprika
- 3-4 kisela krastavica
- 2 kuvana jaja
- 2 kašike kecapa
- 200 g belog krem sira
- 1 pakovanje krem sira
- 150 g kackavalja

### **Priprema**

Uzeti pet cinija. U prvoj izmešati pakovanje krem sira i jednu pavlaku i time premazati prvu koru.

U drugoj ciniji izmešati drugu pavlaku i pecene paprike, predhodno očišcene i sitno iseckane, i time premazati drugu koru oblande.

U trecjoj ciniji izmešati 200 g majoneza i sitno seckanu prašku šunku, i time premazati trecu oblandu.

U cetvrtoj ciniji izmešati 200 g majoneza, sa sitno seckanim krastavcima i sitno seckanim kuvanim jajima, time premazati cetvrtu oblandu.

U petoj ciniji, izmešati beli krem sir i kecap i time premazati zadnju koru.

Preko pete kore, naredati kackavalj.

Pravi se jedan dan ranije, pre služenja.