

Punjena slana oblanda



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 lista**oblade
- **200 g**šampinjona
- **200 g**smrznute zlatne mešavine
- **1 glavica**crni luk
- **3**jajeta
- **200 g**prezle
- **200 g**brašna
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po potrebi**ulje za prženje

Priprema

Staviti zlatnu mešavinu da se skuva. Iseckati crni luk pa staviti u tiganj na malo ulja da se prži. Dodati seckane šampinjone i zaciniti po ukusu. Skuvanu zlatnu mešavinu ocediti od vode.

Kada su šampinjoni omekšali dodati zlatnu mešavinu, sve lepo sjediniti i iskljucii ringlu. Jedan list oblade iseci na šest jednakih delova.

Pripremiti mlaku vodu i u njoj na kratko potopiti svaki iseceni deo oblande, a onda ocediti. Sada tako omeksali list oblande staviti na dasku, a na njega staviti kašikicu pripremljenog fila. Uviti kao sarmu.

Kada je utrošen sav materijal pohovati punjene oblande na uobicajen nacin. Uvaljati prv u brašno, zatim u jaja i na kraju u prezle. Pržiti u zagrejanom ulju, a onda staviti na papirni ubrus da se ocedi od viška ulja.

Savet