

Posni slat rolat s palentom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 lista**oblade
- **200 g**palente
- **1 kašica**soli
- **30 g**margarina
- **7 dl**vode
- **5**pecene i oljuštene paprike
- **100 g**posnog majoneza
- **150 g**posnog kackavalja

Priprema

U vodu staviti so, margarin, kad provri skuvati palentu i vruce premazati preko lista oblade. Premazati majonezom, poslagati papriku, posoliti opet majonez i na kraju rendani kackavalj. Oblandu uviti u rolat i ostaviti da se ohladi. Seci na šnite i služiti kao predjelo.

Savet