

Slana vegetarijanska rozenka



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jeslanih rozen kora
- **300 + 100g** biljnog majoneza
- **150 g**prepecenog susama
- **200 g**biljnog kackavalja
- **100+100 g**sitno seckanog kikirikija
- **20 komada**pecenih crvenih paprika
- **200 g**prezle
- **150 g**brašna
- **malosoli**
- **po potrebi**ulja
- **maloo**topljenog margarina

Priprema

Paprike ocistiti od drški i semenki, uvaljati ih u brašno, potom u otopljeni margarin, pa u prezle. Ispržiti na ulju. Postupak ponavljati dok se pripremljeni materijal ne potroši.

Pomešati 300 grama biljnog majoneza, 100 g seckanog kikirikija, prepeceni susam i rendani biljni kackavalj.

Na prvu koru naneti pripremljeni fil, a preko poreati pohovane paprike. Preko njih naneti vrlo tanak sloj majoneza i premazati.

Staviti drugu koricu i nastaviti sa istim postupkom filovanja sve dok ima materijala.

Poslednju koru premazati majonezom i posuti kikirikijem. Ostaviti u frižideru da se lepo ohladi i stegne, a korice omekšaju.

Savet

Nakon što je odstojala celu no sei je na kocke i služiti.