

Slana posna oblada



Sastojci

Potrebno je:

- 1 list oblade
- 1 konzerva tunjevine
- 3 veka kisela krastavca
- 2 kašike prepečenog susama
- 100 g margarina

Priprema

Obladu uviti u vlažnu krpu da omekša. Margarin umutiti, dodati ocedjenu tunjevinu i susam, još malo mutiti, dodati sitno isecene krastavce i promešati.

Filovati oblanu i uviti u rolat.

Ostaviti u frižider 24 sata pre služenja.