

Slane oblande



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblandi
- **600 g** sir
- **1 pakovanje** margarina
- **200 g** majoneza
- **60 g** šunke
- **2 kašike** kisele pavlake
- susam

Priprema

Sir umutiti sa margarinom.

U prethodnu smesu dodati majonez. Sjediniti.

Šunku iseckati ili narendati i sjediniti sa pavlakom.

Reati jednu koru oblande, pa fil od margarina, sira i majoneza.

Zatim ide fil od pavlake i šunke. I tako redom ponavljati dok ima materijala.

Preko zadnje kore oblande ide propržen susam. Ostaviti u frižideru da se stegne i onda poslužiti.

Savet