

Slana oblada (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vecaoblada
- **1 kantica (700g)**kisele pavlake
- **200 g**sitnog sira
- **3**kuvana jajeta
- **150 g**kiselih krastavcica
- **50 g**pecenog susama
- **200 g**šunke
- **1 caša (180g)**kisele pavlake

Priprema

Izmešati pavlaku i sir. Kuvana jaja izrendati ili sitno iseci. Krastavcice iseci uzduž i tanko.

Prvi list oblade premazati filom (mešavinom pavlake i sira), posuti susamom (polovinom ukupne kolicine). Drugi list premazati filom sa obe strane. Prvo premazati jednu stranu, staviti je preko susama pa premazati i odozgo. Poreati listove šunke. Preko treci list oblade premazan filom sa obe strane. Zatim poreati krastavcice pa staviti cetvrti list oblade premazan filom sa obe strane pa jaja i peti list premazan samo sa donje strane. Odozgo premazati pavlakom (180 g) i staviti preostali susam.

Ostaviti da odstoji nekoliko sati, iseci i poslužiti. Prijatno.

Savet