

## ***Dvobojna oblanda***



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 gsira**
- **1 cašapavlake**
- **50 gmajoneza**
- **malobibera**
- **2 kašikeajvara**
- **2 kašikeseckanog peršuna**
- **100 gsuvog mesa**
- **50 gmariniranih šampinjona**
- **3 kesela krastavca**
- **1 listvece oblände**

### **Priprema**

Oblandu staviti izmeu dve vlažne krpe i ostaviti pola sata da se ovlaži, da može lakše da se uvija. Za to vreme mikserom na najmanjoj brzini umutiti sir, pavlaku i majonez. Dodato malo bibera. Smesu podeliti na dva dela i u jedan deo staviti seckan peršun, a u drugi ajvar.

Na polovinu oblände staviti beli fil, a sa druge strane crveni fil.

Na beo fil, na samoj ivici oblände staviti suvo meso, a na crveni fil krastavcice isecene po dužini i marinirane

pecurke.

Oblandu istovremeno savijati i sa jedne i sa druge strane ravnomerno do sredine, gde ce se spojiti.

Celu oblandu uviti u foliju, staviti u frižider i dobro rashladiti.

Seci na rolate na oko 1 cm debljine. Uživati u divnom ukusu.

**Savet**