Posno predjelo



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Posna slana torta:

- **1**veca oblanda
- **1.5 kg**pecuraka
- **500 g**posnog majoneza
- **1 tegla**ajvara
- **200 g**posnog kackavalja
- **malo**origana
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**bibera

Posni rolat sa ajvarom:

- **8 kašika**brašna
- **4 kašike**ajvara
- **200 ml**kisele vode
- **1/2 kašicice**soli
- **3 kašicice**praška za pecivo
- **200 g**majoneza
- **100 g**kackavalja
- **malo**kiselih krastavcica

Pohovane posne pecurke...:

- **200 g**integralnog pšenicnog brašna
- **2 dl**piva

- **1 kašika**aleve paprike
- **1 kašika**suvog
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**origana
- **1 kašicica**kurkume
- **2 kašike**susama
- **1/2 kašicice** bibera
- **malo**ulja za prženje

Priprema

Posna slana torta: pecurke sutno iseckati i prodinstati ih na malo ulja (po želji posoliti dodati zacine-suvi biljni zacin, origano, biber). Kada ispari sva tecnost dobro ih ohladiti. Zatim u njih dodati posni majonez tako da se dobije smesa srednje gustine da se lepo razmaže po oblandi.

Prvu oblandu filujemo smesom od pecuraka, drugu sa 5 do 6 punih kašika ajvara tako da ne bude previše zbog kasnijeg secenja.

Sledecu oblandu filujemo opet smesom od pecuraka. Pa sledecu ajvarom i poslednu opet smesom od pecuraka. Preko zadnje oblande sa pecurkama narendamo posni kackavalj. Ostavimo da prenoci i secemo na kocke. Ukusna i brza torta. Idealna za posne slave.

Posni rolat sa ajvarom: U posudu sipamo brašno, kiselu vodu, so i prašak za pecivo umutimo mikserom i postepeno dodajemo kašiku po kašiku ajvara. Pleh srednje velicine obložiti pek papirom i peci na 200 stepeni oko 15 minuta zavisi od rerne. Kada je pecen izvaditi i uviti rolat u mokru krpu. Kada se ohladi filovati. Napraviti smesu od rendanog kackavalja, seckanih krastavcica, i majoneza. Uviti rolat i ostaviti na hladno da se stegne pre secenja.

Pohovane pecurke i surimi stapici: Brasno pomešati sa svim zacinima i dodati pivo. Napraviti gustu smesu za pohovanje tako da lepo možete da uvaljate pecurke. Surimi štapice zamrznute uvaljati u smesu. Ulje dobro zagrejati i peci pecurke ili surimi štapice. Ja sam ih pekla u fritezi jer mi je trebala veca kolicina za slavu. Ukus je odlican kao da su pohovani sa jajima i prezlama.

Savet

Svi recepti su vrlo ukusni brzo i lako se spremaju. Idealno za posne dane i slave koje su pred nama...