

## **Slana oblanda (5)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** listaoblände
- **300 g**tirolske salame
- **200 g**kackavalja
- **180 ml**kisele pavlake
- **150 g**krem sira

### **Priprema**

Staviti oblände izme?u dve vlažne krpe da omekšaju. Za to vreme pomešati pavlaku i krem sir. Salamu iseci na tanke kriške, a sir iseci na prutice.

Kada je oblanda omekšala izvaditi je iz krpe. Premazati mešavinom sira i pavlake pa rasporediti tanko secenu salamu.

Preko salame pore?ati u jedan red sir kackavalj. Uviti u rolat. Ostaviti u frižider dva-tri sata. Kada se dobro ohladi i stegne servirati iseceno na parcad.

**Savet**