

Slana oblada (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** listaoblade
- **300** gtirolske salame
- **200** gkackavalja
- **180** mlkisele pavlake
- **150** gkrem sira

Priprema

Staviti oblade 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 oblada 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