

Posne ajvar štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Posno predjelo:

- **1 dl** kisele vode
- **1 dl** piva
- **8 kašika** brašna
- **4 kašike** ajvara
- **1 kašicica** praska za pecivo
- **1/2 kašice** soli
- **200 g** posnih mlevenih krekeri
- **50 ml** vode
- **125 g** posnog margarina
- **100 g** posnog majoneza
- **1 konzerva** tunjevine (komadici)
- **4** kisela krastavica
- **3 kašike** ajvara
- **1 listoblanda** (manji)

Priprema

Za koru pomešati vodu, pivo i ajvar. Dodati 1/2 kašice soli pa lagano umešati brašno (pomešano sa praškom za pecivo). Peci oko 15 minuta na 200 stepeni.

Sledi fil... Za fil samleti 200 g posnih krekeri. Preliti ih vodom i pomešati. Krastavice sitno iseckati, a tunjevinu ocediti od viška ulja. Umutiti margarin, pa dodati mlevene kekere, tunjevinu, krastavice i majonez. Posoliti po ukusu i sve sve lepo sjediniti.

Kada je dil gotov, premazati ga preko pecene i ohlaene kore. Zatim preko fila staviti list oblande. Ostaviti da se dobro ohladi i seci po želji.

Savet

Jako ukusno predjelo.