

## *Slani zalogajcici sa oblandama*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjeoblandi**
- **200 gkrem sira**
- **2pavlake**
- **500 gsitnog sira**
- **200 gmajoneza**
- **250 gpecenice**
- **15akkiselih krastavaca**
- **4 kašikeajvara**
- **200 gkackavalja**
- **200 gpecenog susama**
- **100 gpecenog suncokreta**

### **Priprema**

Sitni sir i krem sir podeliti na tri jednaka dela, pa u prvi deo sipati ajvar i sve lepo sjediniti. U drugi deo sipati pecene semenke, a u treći dodati malo majoneza i bibera po želji. (mogu se dodati i rendana barena jaja, ali nije neophodno). Postaviti prvu oblandu i premazati je prvim filom sa ajvarom. Preko reati sledecu oblandu, dobro pritisnuti, pa staviti preko fil sa semenkama, zatim reati šunku i kisele krastavce. Premazati sve sa malo pavlake i majoneza, pa staviti sledecu oblandu. Premazati sa poslednjim filom, pa opet reati šunku i kisele krastavce, opet malo premazati pavlakom i poklopiti poslednjom oblandom. Na kraju premazati celu tortu mešavinom pavlake i majoneza. Od gore posuti rendanim kackavaljem i staviti u frižider na 15ak minuta pre služenja. Prijatno!

## **Savet**