

Posni slani rolat od oblande



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 lista oblande
- 1 glavica crnog luka
- 500 g šampinjona
- 400 g ajvara
- 200 g posnog majoneza
- 100 g prepečenog susama
- 100 g posnog kackavalja
- 1 kašikaulja
- 1 kašicica suvog biljnog zacina
- 1 kašicica origana
- 1 kašicica pešuna

Priprema

U tiganj dodamo ulje i pustimo da se zagreje. Zatim dodajemo sitno naseckanu glavicu crnog luka i dinstamo dok ne postane staklast.

Dodajemo nasecene šampinjone i nastavimo sa dinstanjem. Zacinimo sa suvim biljnim zacinom, biberom i origanom. Prodinstane šampinjone ostavimo da se prohlade.

U ciniju sipamo posni majonez, prethodno prepeчени susam i narendani posni kackavalj. Sjedinimo sve sastojke.

Kore oblande zavijemo u vlažnu krpu i ostavimo pola sata kako bi omekšale.

Na pleh stavimo omekšalu koru. Na nju rasporedimo fil i preko poreamo šampinjone.

Preko stavimo drugu koru obalnde. Koru premažemo ajvarom.

Polako uvijemo rolat i ostavimo da se dobro prohladi.

Rolat možete dekorisati narendanim posnim kackavaljem.

Savet