

Dvobojni sir



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gsira
- **50** gpavlake
- **60** gmargarina

Zeleni dio:

- **100** gblitve

Crveni dio:

- **2** kašikeajvara
- **50** goraha

Priprema

Sir, pavlaku i margarin dobro sjediniti.

Smjesu podijeliti na dva dijela.

Blitvu obariti i na blender izmiksati.

U jedan dio smjese staviti blitvu, a u drugi dio mljevene orahe i ajvar.

Zdjelu obložiti folijom i sipati prvo zeleni dio, a preko crveni.

Zdjelice staviti pola sata u zamrzivac da se masa stegne.

Rezati po želji (kocke, trouglove, pravougaonke.....). Dekorirati peršunom ili celerom. Prijatno!

Savet

Smjesu možete sipati i u neki drugi kalup, ali ga treba isto obložiti folijom. Umjesto ajvara možete koristiti peenu crvenu papriku. Jako je lijepo i dekorativno kad su slave ili neka druga slavlja, a možete i za svoju dušu što da ne.