Miševi od jaja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** kuvana jaja
- **6 listova**zelene salate
- **3**sveže rotkvice
- **12 zrna**bibera
- **1 kolut**šargarepe
- **malo**zelenog dela mladog luka

Priprema

Jaja oljuštite i presecite uzduž na pola. Rotkvice isecite na kolutove. Na tanjir poreajte listove zelene salate pa preko nje u krug poreajte polutke od jaja. Svaku polutku zasecite gore pa umetnite kolutove od rotkvica kako bi napravili uši. Za oci koristite zrna bibera a za nos komadic šargarepe. Rep napravite od zelenog dela mladog luka kao i brkove. U sredini tanjira stavite preostalo jaje iseceno na kriške. Posolite i služite.

Savet

(Ovo obino pripremam za doruak neposredno posle Uskrsa kako bi iskoristila preostala jaja)