

## **Jestivi buket tulipana**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8-10** ovalnog manjeg paradajza
- **vezicamladog** crnog luka

#### **Za fil:**

- **200 g**Moja Kravica krem sira
- 2 kuvana jajeta
- **50 ml**majineza
- **2** kašiketartar sosa
- **2 cena** belog luka
- **po ukususu**, biber

### **Priprema**

Paradajz oprati i iseci na cetvrtine, ali ne do kraja, (tako da pri dnu ostane ceo). Kašicicim pažljivo izvaditi sredinu i pripremiti fil. Pomešati krem sir moja kravica sa majonezom, tartar sosom, pa dodati sitno rendana kuvana belanca, sitno seckani beli luk, posoliti, pobiberiti i sve dobro sjediniti. Kašikom ili kroz kesu za dekoraciju torti puniti paradajz. Na drugom kraju paradajza napraviti manji otvor i u njega utisnuti perca crnog luka. Jelo dekorisite po želji.

### **Savet**

Naravno za fil možete da pomešate unutrašnjost paradajza, koristiti tunu i slino. Sve zavisi od vaše mašte i ukusa. Ovo je jednostavno, zdravo, originalno i naravno ukusno predjelo, pogodno za roendanska slavlja i slino, kao i druge praznike.