

Jaja punjena renom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5jaja**
- **100 gkrem sira**
- **2 kašikerena iz teglice**
- **1 kašika majoneza**
- **1 kašikalimunovog soka**
- **1 kašikaseckanog lista peršuna**
- **po ukususoli i bibera**

Za ukrašavanje:

- **1-2šargarepe**
- **20zrna bibera**

Priprema

Jaja skuvajte i ohladite pod mlazom hladne vode ili upotrebite jaja skuvana za Uskrs. Oljuštite i presecite na pola. Izvadite žumanca, propasirajte ih i izmešajte sa sirom, majonezom i renom. Dodajte limunov sok, seckani list peršuna, zacinite solju i biberom i sjedinite u kompaktnu smesu. Od smese rukama formirajte 10 vecih i 10 manjih loptica. Od vecih loptica napravite trup i napunite belanca. Manje loptice koristite za glavu. Od zrna bibera napravite oci, a šargarepom ukrasite glavu. Poslužite na tanjiru prekrivenom zelenom salatom.

Savet