Punjena jaja (12)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **100 g**krem sira
- **100 g**sitnog sira
- **malo**soli
- **12 zrna**bibera
- **1 mala**šargarepa

Priprema

Jaja skuvati u posoljenoj vodi (kad voda pocne da vri, kuvati još 10 minuta) i ostaviti da se ohlade. Oljuštiti ih i iseci vrhove sa jedne i sa druge strane. Zatim izvaditi polako žumanca.

Žumanca usitniti viljuškom, dodati sireve, posoliti po ukusu i izmešati. Puniti belanca (kašicicom ili špricem).

Zrna bibera staviti za oci, od (kuvane) šargarepe napraviti kljun, a gornje isecene delove belanaca staviti kao kape pilicima. :)

Staviti u frizider da se ohlade i stegnu. Prijatno!

Savet