Ananas, punjen sirom i pekan orasima

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **225 g**krem sira
- **1/2 šolje**kisele pavlake
- **225 g**rikote
- **100 g**svežeg ananasa
- **1/4**crvene paprike
- **1 grana**celera
- **1/4 šolje**pekan oraha
- **1 kašika**senfa
- **1/4 šolje**svežeg peršuna
- **50 g**pekan oraha, polovine
- **1**ceo ananas

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ananas presecemo na pola i izdubimo. U ciniji umutimo krem sir, kiselu pavlaku i rikotu. Dodamo iseckani celer, papriku i ananas. Zacinimo. Punimo mešavinom sira, malo zaoblimo. Reamo pravilno polutke pekana. Moj ananas nije imao naj lep zeleni vrh, pa sam koristila šišarku koja sam ukrasila zrncima nara.

Ovo možete napraviti i dan pre, pa ostaviti u frižideru, ali bez pekan oraha, koje poredjate pre služenja.

Ovako.

Savet

Ovde je uobiajeno na susretima krajem godine, da se posluži i ovako spremjen sir. Ako ne možete nai pekan orahe, možete koristiti i obine ili bademe. Lako i lepo izgleda na stolu.