

Trio predjela



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Ružice od jaja:

- **10**akjaja
- **1 manj**apašteta u crevu
- **malomajoneza**
- crvena boja za jelo

Kupice:

- **300 g**krejera
- **200 g**feta sira
- **200 g**krem sira

Slane bombice sa suncokretom:

- **300 g**krejera
- **100 g**krem sira
- **100 g**margarina
- **100 g**suncokreta
- **50 g**susama
- **2**jajeta

Priprema

Ružice u jajima: Jaja obariti, preseći na pola i izvaditi žumanca. Žumanca propasirati, dodati paštetu i malo

majoneza. Jedan deo ostaviti žut, a ostatak ofarbati crvenom bojom za jelo. Špricom praviti crvene ruže sa žutim unutra, dekorisati peršunovim listom i posuti suvim bosiljkom. Slane kupe: 300 g slanih krekeri samleti, dodati 200 g feta sira, 200 g krem sira i po želji prženog susama. Formirati kupe i dekorisati sa polovinom masline. Slane bombice: Pomešati 300 g krekeri, 100 g margarina, 100 g suncokreta, 50 g susama, 2 rendana jajeta i 100 g krem sira pa praviti loptice i dekorisati prženim suncokretom.

Savet