

Jestivi buket tulipana



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8-10** ovalnog manjeg paradajza
- **vezica** mladog crnog luka

Za fil:

- **200 g** Moja Kravica krem sira
- **2** kuvana jajeta
- **50 ml** majoneza
- **2 kašika** tartar sosa
- **2 cena** belog luka
- **po ukusu** so, biber

Priprema

Paradajz oprati i iseci na četvrtine, ali ne do kraja, (tako da pri dnu ostane ceo). Kašičicom 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 sli?no. Sve zavisi od vaše mašte i ukusa. Ovo je jednostavno, zdravo, originalno i naravno ukusno predjelo, pogodno za ro?endanska slavlja i sli?no, kao i druge praznike.