

Jaja punjena renom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- **100 g**krem sira
- **2 kašikerena** iz teglice
- **1 kašika** majoneza
- **1 kašika**limunovog soka
- **1 kašika**seckanog lista peršuna
- **po ukusu**soli i bibera

Za ukrašavanje:

- **1-2**šargarepe
- **20**zrna 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 ukasite glavu. Poslužite na tanjiru prekrivenom zelenom salatam.

Savet