

Praznicna sir jelka



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krem sira
- **1 šolja** rendanog kackavalja
- **1/4 glavice** fino seckanog crnog luka
- **1 kašičica** Worcester sosa
- **2 paprike** babure razlicitih boja
- **1 veći rukohvat** svežeg, iseckanog peršuna
- **80 g** pecenih badema

Priprema

U činiji umešamo krem sir, rendani kackavalj i Worcester sos, dok je masa potpuno glatka.

Izrucimo sir na papir za pecenje i formiramo u obliku korneta sa dnom na vrhu.

Ostavimo u frižideru najmanje 1 sat. Izvadimo i postavimo na tanjir na kome cemo služiti. Pospemo seckanim svežim peršunom.

Papriku isecemo na komadice i stavljamo blago pritiskajuci kao traku oko nace sir jelke. Isecemo i vrh u obliku zvezde.

Kao poslednje utisnemo bademe. Gotovo! Služimo uz kreker.

Savet

Uvek se trudimo da za praznike na sto iznesemo nešto ukusno, a da i izgleda posebno i prazni?no. Ako se još može napraviti sa što manje truda, onda smo sasvim zadovoljni i ostaje nam vremena da uživamo u praznicnoj atmosferi. Jednostavno, ukusno,lepo izgleda to bi bio opis ovog recepta. Sretni Praznici