

## Punjena jaja (12)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- 6jaja
- 100 gkrem sira
- 100 gsitnog sira
- malosoli
- 12 zrnabibera
- 1 malašargarepa

## Priprema

Jaja skuvati u posoljenoj vodi (kad voda pocne da vri, kuvati još 10 minuta) i ostaviti da se ohlade. Oljuštiti ih i iseci vrhove sa jedne i sa druge strane. Zatim izvaditi polako žumanca.

Žumanca usitniti viljuškom, dodati sireve, posoliti po ukusu i izmešati. Puniti belanca (kašicicom ili špicem).

Zrna bibera staviti za oci, od (kuvane) šargarepe napraviti kljun, a gornje isecene delove belanaca staviti kao kape pilicima. :)

Staviti u frizider da se ohlade i stegnu. Prijatno!

## Savet