

Ananas, punjen sirom i pekan orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 225 g krem sira
- 1/2 šoljekarisele pavlake
- 225 g rikote
- 100 g svežeg ananasa
- 1/4 crvene paprike
- 1 granacelera
- 1/4 šoljekarisele pekana oraha
- 1 kašikasenf
- 1/4 šoljekarisele svežeg peršuna
- 50 g pekana oraha, polovine
- 1 ceo ananas

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ananas presećemo na pola i izdubimo. U ciniji umutimo krem sir, kiselu pavlaku i rikotu. Dodamo iseckani celer, papriku i ananas. Zacinimo. Punimo mešavinom sira, malo zaobljimo. Reamo pravilno polutke pekana. Moj ananas nije imao naj lep zeleni vrh, pa sam koristila šišarku koja sam ukrasila zrcima nara.

Ovo možete napraviti i dan pre, pa ostaviti u frižideru, ali bez pekan oraha, koje poredjate pre služenja.

Ovako.

Savet

Ovde je uobiajeno na susretima krajem godine, da se posluži i ovako spremjen sir. Ako ne možete nai pekan orahe, možete koristiti i obine ili bademe. Lako i lepo izgleda na stolu.