

Pilici od kuvanih jaja



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašike** majoneza
- **2 kašike** pavlake
- **1 kašika** senfa
- **1** šargarepe
- **20 zrnac**nog bibera

Priprema

Tvrdo kuvana jaja ocistimo, preseccemo na pola povadimo žumanca, a dolnji deo belanca izravnamo da bi mogla da stoji.

U žumanca stavimo pavlaku majonez i senf pa izmiksamo.

Fil stavimo u špric i punimo dolnji deo belanca.

Od šargarepe izsecemo kljun i nogice pileta.

Stavimo gornji deo belanca biber kao oko, kljun i nogice i pilici gotovi.

Savet

Brzo lako, a jako dekorativno za predstojeći uskrs.