

## **Trio predjela**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Ružice od jaja:**

- **10** jaja
- **1** manjapašteta u crevu
- **malomajoneza**
- crvena boja za jelo

#### **Kupice:**

- **300** g krekera
- **200** g feta sira
- **200** g krem sira

#### **Slane bombice sa suncokretom:**

- **300** g krekera
- **100** g krem sira
- **100** g margačina
- **100** g suncokreta
- **50** g susama
- **2** jajeta

### **Priprema**

Ruzice u jajima: Jaja obariti, preseći na pola i izvaditi žumanca. Žumanca propasirati, dodati paštetu i malo

majoneza. Jedan deo ostaviti žut, a ostatak ofarbatи crvenom bojom za jelo. Špricem praviti crvene ruže sa žutim unutra, dekorisati peršunovim listom i posuti suvim bosiljkom. Slane kupe: 300 g slanih kreker samleti, dodati 200 g feta sira, 200 g krem sira i po želji prženog susama. Formirati kupe i dekorisati sa polovinom masline. Slane bombice: Pomešati 300 g kreker, 100 g margarina, 100 g suncokreta, 50 g susama, 2 rendana jajeta i 100 g krem sira pa praviti loptice i dekorisati prženim suncokretom.

## Savet