



Punjena jaja sa krem sirom

Sastojci

- 4 Jaja
- 100 g Krem sir
- 30 g Pavlaka
- 5 ml Limunov sok
- 1 Kiseli krastavac
- 0.5 kaf. Kašičica Mirođija
- 2 g C mleveni crni biber

Uputstvo

1. Tvrdo skuvajte jaja, ohladite ih pod mlazom hladne vode, oljuštite i isecite uzdužno na pola.
2. Izvadite žumanca i propasirajte ih viljuškom. Penasto umutite krem sir sa kiselom pavlakom. Spojite žumanca sa sirom, dodajte so, biber, narendani kiseli krastavac, mirođiju i limunov sok po ukusu.
3. Dobro promešajte, napunite polovine jaja i ukasite po želji.

Prehrana

Ugljeni hidrati	2.38 g
Energija	175.14 kcal
Masti	14.84 g
Belančevina	8.04 g

25 Min

4 porcija