# *Punjena jaja u tartar sosu*

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Tartar sos:**

- **2+1 kašike**ulja
- **1 kašika**brašna
- **1,5 dl**kisele pavlake
- **1**žumance
- **2-3 dl**mleka
- **1/2 kašicice**senfa
- **1/2 kašike**sok od limuna
- **1 kašicice**šecera
- **po ukusu**so

**Punjena jaja:**

- **6**tvrdo skuvanih jaja
- **malo** senfa
- **malo**pavlake
- **1 kašika**tartar sosa
- **po ukusu**bibera i soli
- **1 proceena konzerva**tunjevine
- **1 manji**kiseli krastavac

## Priprema

Brašno popržiti sa 2 kašike ulja da ne potamni. Naliti 2 dl mleka uz mešanje, skloniti sa vatre i dodati žumanac, izmešati i nastaviti kuvati na tihoj vatri uz mešanje dok se malo zgusne. Skinuti sa vatre, dodati senf, pavlaku,

sok od limuna, šecer i so, preostalo mleko i ulje (od ulja ce dobiti lep sjaj). Sos usuti u jednu plicu ciniju. Ohladjena skuvana jaja preseci po dužini na pola i žumance staviti u jednu ciniju, dodati senf, sitno iseckan kiseli krastavac, pavlaku, malo od tartar sosa, biber, so i procedjenu konzervu od tunjevine. Ovom masom puniti kuvana belanca, poredjati ih u tartar sos. Odgore se može ukrasiti peršunom. Služiti hladno.

## Savet

Ukoliko je sos suviše gust, potrebno je dodati još mleka. Umesto ribe mogu se dodati sitno iseckani suhomesnati proizvodi, 100-150 g. Gotovo predjelo uvati u frižideru, a posudu obavezno poklopiti.