

Jaja u gnezd



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**jaja
- **malosoli**
- **1**naseckan mladi crni luk

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Od belanaca i soli umutiti cvrs sneg, a žumanca staviti, svako posebno, u navlažene šoljice. Od snega na plehu obloženim pek-papirom, formirati kupice i u njima udubljenje, gnezdašce, u koje se pažljivo sipa žumance. U smesu za gnezdo dodati i sitno naseckan mladi crni luk, sa percima. Peci na 180 stepeni dok sneg ne pozlati, a žumance uhvati koricu. Poslužiti samostalno ili kao prilog. Po osobi idu dva jajeta.

Savet