

Škotska jaja



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 11jaja
- 500 gmlevene svinjetine
- 100 gbrašna
- 1/2 kašiciceslacice
- 1/2 kašicicecilijski u prahu
- 1 kašicicasoli
- 1 kašicicamlevene crvene paprike
- 1/2 kašicicebibera
- 1 kašicicabelog luka u prahu
- 1 kašicicalista peršuna

I još:

- 2jajeta
- 100 gbrašna
- 1 kašicicamajcine dušice
- 100 gindijskog oraha
- 100 gprezli
- malosoli
- malomaslinovog ulja

Priprema

Skuvati 10 jaja i ostaviti da se ohlade. Mleveno meso pomešati sa peršunom, mlevenom slacicom, crvenom

paprikom, cilijem, biberom, solji, jednim umucenim jajetom i belim lukom, pa dodati brašno dok ne dobijete kompaktnu masu. Otrebljena jaja uvaljati u brašno i obložiti filom od mesa, da dobijete lopticu koju ponovo uvaljate u brašno. Umutti dva jajeta sa majcinom dušicom i soli pa u njih umakati loptice. Zatim loptice uvaljati u samlevane indijske orahe pomešane sa prezlama. Loptice reati u tepsiju obloženu papirom preko njih sipati po malo maslinovog ulja i peci na 200 C 20 minuta.

Savet