Krcanova jaja



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Potrebno:

- **1 veca**sušena butkica
- **10**jaja
- **5**šangarepa
- **5 lista i korena**peršuna
- **2 cena**belog luka
- **2 glavice**crnog luka
- **5**vecih krompira
- so, biber, mešavina zacina

Priprema

Jaja dobro oprati i staviti u lonac sa butkicom. Šangarepu, peršun, luk i beli luk ocistiti i cele staviti u šerpu sa buticom i jajima. Naliti vodm da prekrije butkicu i dodati zacine. Kuvati tri sata na tihoj vatri uz dodavanje vode, pa dodati ocišcen kropir i nastaviti kuvati još nekih sat vremena. Kada je gotovo procediti sve iz vode u kojoj se kuvalo.

Savet