

Punjena jaja (6)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- voda za kuvanje
- **1 kašicica**soli

Fil:

- **1 kašika**pesta od peršuna
- **po potrebi**so, biber
- **1 kašika**maslaca
- **200 ml**soka od (konzervirane) cvekle

Priprema

Jaja staviti u hladnu vodu da se kuvaju. Kada vodi provri, kuvati još 5 minuta, poklopiti i ostaviti na stranu da se dokuvaju tako poklopljena. Jajaj ocistiti od ljuske i potopiti u sok od cvekle. Morate te ih malo kašikom okretati da se podjednako oboje. Obojena jaja, posusiti papirnom salvetom, presjeci na pola i nafilovati. Fil: žumanjke propasirati, dodati sve ostale namirnice i zacine. Staviti fil u dresir kesu i njome puniti polovice jaja. Ukrasiti sa malo listica peršuna, kiselih krastavaca ili crvene paprike iz turšije :)

Savet