

Uskršnja jaja (3)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 60jaja
- 5 vrstiboje za jaja
- 2 paranajlon carapa
- 6 kašikasirceta
- 1 kašikaulja
- 1 kašikasoli
- 1konac
- 1makaze
- 10raznih listica, travcica, ruža, breze...

Priprema

Prvo dobro obariti jaja. Ja ih ostavim da ključaju oko 30 minuta u vodi koja je posoljena i u nju dodati kašika sirceta.

Iseckati najlon carape na kvadrate toliko velike da se obavije jaje i da se zaveže koncem. Pripremiti koncice dužine oko 20 cm. Pripremiti listice travcica, boje za jaja, gel boje ili kakve vec koristite.

Skuvana jaja, izvaditi iz vrele vode na tacnu da se prohlade. Stavljati listice preklopiti carapom i vežati sa suprotne strane od lista. Odseci višak carape i reati jaja na karton. Ja sam takvih napravila 26.

Staviti tri šolje vrele vode u loncic od 2 l i sipati kašiku sirceta i dve kesice zeljene boje. Staviti da provri, pa stavljati jaja u vodu. Ostaviti da vri oko 10 minuta, pa kašikom vaditi i stavljati na tacnu da se hladi. Preseci

cvor sa carape, skinuti lišce i ostaviti da se jaja ohlade, pa ih premazivati vatom na koju ste nakapali malo ulja, da bi jaja imala sjaj.

Savet

Ako ne želite da koristite boje iz kesice, možete jaja farbati u lukovini, cvetiima maslaka, listovima blitve ili zelja, cvekli, ali su postupci farbanja drugaiji.