

## ***Punjena belanca (2)***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10** tvrdo kuvanih jaja
- **3 pune kašike** majoneza
- **3 pune kašike** pavlake
- **1 kašičica** senfa
- **malo** sitno seckane šunke

### **Priprema**

Skuvati jaja, prepoloviti ih po dužini, izvaditi žumanca. Žumanca razmrvti, pa ih pomešati sa majonezom, pavlakom i senfom. Posoliti. Dodati malo sitno seckane šunke i puniti polovine jaja. Posuti sa malo kecapa po želji.

### **Savet**

Ovo naješe pravim kada mi ostane dosta jaja posle Uskrsa, ali su veoma pogodni za pravljenje kad vam treba neko brzo predjelo..