

Pecurke od jaja



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 3 paradajza
- 1 glavica zelene salate
- malo majoneza
- so

Priprema

Tvrdo kuvana jaja ohladiti, ocistiti od ljuske, odrezati kupi kraj jaja, tako da jaja mogu stajati na tanjir. vrste, zrele paradajze oprati, preseći na pola, odstraniti zrna i deo srži, malo posoliti i ostaviti pola šasa da se ohlade.

Potom prosuti sok koji su pustili a politke paradajta staviti na jaja, tako da lice na kapu pecurke. Odozgo na nekoliko mesta napraviti tackice od majoneza.

Na dno tanjira poreati pripremljenu zelenu salatu, a preko nje rasporediti pecurke.

Umesto paradajza kao kape mogu se koristiti i crvene paprike.