

Thousand Island Eggs



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od 2 dl)** kisele pavlake
- **4 kašike** kecapa
- **10-tak** maslina
- **1 prstohvat** granuliranog cešnjaka
- **1/2 kašicice** soli
- **malobibera**
- **maloljutog** sosa (može i bez)

I još:

- **4-8 jaja**
- **4 kašike** putera
- **po ukusu** svježi peršun ili vlasac, masline

Priprema

Zagrijati pecnicu na 190 C. U posudi sjedinite kiselu pavlaku, kecap, sitno sjeckane masline, so, cešnjak, biber i ljuti umak. Dobro umutite!

Stavite po kašiku putera u 4 vatrostalne posude, pa stavite posudice u pecnicu, da se puter zagrije. Izvadite iz pecnice, pa u svaku posudicu stavite po 1 ili 2 jaja. Malo posolite jaja. Podijelite umak u sve cetiri posudice.

Peci u pecnici 15-20 minuta. Ako volite da se žumanjak razlige, pecite oko 13 minuta. Dekorišite svježim

vlascem ili peršunom, maslinama... Poslužite uz tost ili pecivo!

Savet