

Punjena jaja sa sosom od paprike i pavlake



Sastojci

Potrebno je:

- 4 tvrdo kuvana jaja, oljuštena
- 1 parce starog belog hleba
- malo mleka
- 2 supene kašike putera koji je stajao na sobnoj temperaturi
- 1 kašicica dižonskog senfa
- 1 kašicica sardel-paste
- 1 kašicica sitno seckanog peršuna
- so i biber
- 1 pakovanje kisele pavlake
- 1 supena kašika maslinovog ulja
- 1 kašicica paprike
- 2 prstohvata mlevenog kima
- so i biber

Priprema

Tvrdo kuvana obojena jaja takoe su deo uskršnje tradicije u Maarskoj.

Ovaj recept nudi posebno ukusan nacin na koji se preostala uskršnja jaja mogu pretvoriti u ukusno predjelo ili u lagani rucak (ako se kombinuje sa salatam).

Potopite beli hleb u mleko, iscedite ga i ispasirajte u mikseru. Mešajte sa ostalim sastojcima dok ne dobijete glatku smesu. Jaja zasecite na vrhu tako da možete da izvadite žumanca. Izgnjecite žumanca i pomešajte sa filom. Smesu sipajte u špric ili kesu za zamrzivac kojoj je odsecen jedan ugao. Istisnite fil u tvrdo kuvana jaja kroz taj mali otvor i zatvorite jaja njihovim vrhovima.

Kada pravite sos, pomešajte papriku sa punom kašikom pavlake dok ne dobijete glatku smesu. Dodajte preostale sastojke, zacinite prema ukusu i aranžirajte oko jaja. Servirajte sa prepecenim belim hlebom.