

## **Pohovana jaja (2)**



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3jaja**
- **malo majoneza**
- **po potrebibrašna**
- **po potrebiprezli**
- **malosoli**
- **malomlevene ljute papricice**
- **1 kašikaajvara**

### **Priprema**

Obariti jaja (minimum 10 minuta) moraju biti dobro skuvana. Oljuštiti i preseći ih na pola. Kašicicom izvaditi žumanca i ostaviti sa strane.

Belanca prvo uvaljati u brašno, pa u jaje i na kraju u prezle. Postupak sa jajetom i prezлом ponoviti dva puta. Pržiti u dubljem zagrejanom ulju par minuta dok ne porumene.

Žumanca izdrobiti viljuškom i dodati im majonez i kašiku ajvara. Sve lepo sjediniti, dodati soli po ukusu i praviti male knedle. Staviti ih na pohovana belanca. Od gore ukrasiti sa malo ljute papricice. Služiti toplo. Prijatno!

### **Savet**

Ovaj recept sam od skoro videla i morala sam da ga napravim, jer mi se dopala neobina kombinacija. Nadam se da e se i vama isto dopasti. U originalu je poznat kao Deep-fried deviled eggs iliti Pohovana djavolja jaja :)