Punjena jaja

Sastojci

Potrebno je:

- 10 barenih jaja
- 200 g majoneza
- kašicica senfa
- 200 g salame (bilo koje može i šunkarica)
- 4-5 kisela krastavca

Priprema

Jaja obariti i preseci na pola. Izvaditi žumance i ostaviti u jednu ciniju. Donji deo belanca poravnati tako da kapice mogu da stoje lepo na tacni.

Salamu i kisele krastavce iseckati na sitne kockice.

Žumanca izgnjeciti viljuškom i dodati salamu i krastavce i na kraju sve izmešati sa majonezom i senfom. Kad masa bude ujednacena punite kapice od belanaca nadevom.

Ostatak od belanaca možete iskoristiti za dekoraciju.