# *Farbanje jaja*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **20**jaja
- **4 kesice**farbe za jaja
- **po potrebi**ljuske od crnog i belog luka
- **po potrebi**mrežasti džak
- **po potrebi**najlon carape
- **po potrebi**konac
- **2 kašike** alkoholnog sirceta
- **2 kašike**soli

**Za premazivanje:**

- **po potrebi**ulje

## Priprema

Mrežasti džak i najlon carape iseci na kvadrate.Ljuske od crnog i belog luka iseckati.10 komada jaja oprati,obrisati i staviti na kvadrat od džaka,sva cetiri ugla džaka povuci na gore i cvrsto obmotati jaje.Dobro zavezati koncem kako se ne bi razvezali prilikom kuvanja.U šerpu sipati vodu,staviti 1 kašiku soli,pripremljena jaja i kad provri dodati 1 kašiku sirceta i 2 kesice farbe(boje po želji) i kuvati oko 15 minuta na umerenoj temperaturi.Skinuti džak i ostaviti da se jaja prohlade pa ih premazati uljem kako bi dobila sjaj.

Ostalih 10 komada jaja oprati i tako vlažna uvaljati u seckane ljuske od crnog i belog luka.

Raširiti najlon carapu i staviti jaje,zavezati cvrsto koncem kako se prilikom kuvanja ne bi razvezali.Postupak farbanja je isti kao i za farbanje jaja u mrežastom džaku.

Servirati u korpicu.

## Savet

Svima koji slave želim SREAN USKRS. HRISTOS VASKRESE.