avoljska jaja



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12**jajeta
- **100 g**šunkarice
- **100 g**pecenice
- **1 kašika**senfa
- **200 g**Mustard mayo
- **1 čaša**pavlake
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **1 kašika**zacinskog bilja
- **1 kašika**seckanog peršuna

Za pohovanje:

- **po potrebi**ulje
- **2 kašike**brašna
- **3 kašike**prezle
- **2**jajeta

Priprema

Skuvati tvrdo kuvana jaja.

Pustiti da se ihladi pa ih oljuštiti. Svako jaje po dužini preseci na pola. Izvaditi žumanca u jednu ciniju. Ulje zagrejte, pa belanca ispohujte na vrelom ulju. Prvo ga umocite u brašno, zatim razmucena jaja pa u prezle i staviti da se prži sa obe strane. Kad uhvati lepu rumenu boju uzvaditi rešetkastom kašikom na ubrus da upije višak masnoce.

Pustiti ih da se ohlade. Za to vreme ispasirati žumanca, dodati Mustard mayo, pavlaku, senf, posoliti i pobiberiti. Dobro izmešati varjacom da se napravi kompaktna smesa. Dodati iseckanu šunkaricu i pecenicu. Promešati i puniti jaja.

Možete i špricem za tulumbe. Dekorisati peršunom. Dobro rashladiti i uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet