

# **Kraljevska jaja**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4tvrdo kuvana jajeta**
- **150 gpirinca**
- **250 mlmleka**
- **100 mlneutralne pavlake**
- **1limun**
- **po ukusuperšuna**
- **60 gputera**
- **30 gbrašna**
- **20 gnarendanog parmezana**
- **1 kašikamešavina zacina**
- **po ukususo**
- **po potrebiulje**

## **Priprema**

Na polovini rastopljenog putera propržite pirinac, dodajte 200 ml vode i posolite. Peršun sitno isecite i dodajte u poluskuvani pirinac. Pirinac nanesite na dno pouljene vatrostalne posude.

Kuvana jaja isecite na polovine po dužini isecenim stranama okrenutim na gore poreajte na pirinac.

Na preostalom rastopljenom puteru ispržite brašno, dodajte mleko, posolite i mešajte žicom. Kada bešamel sos dobije potrebnu gustinu, dodajte neutralnu pavlaku i mešavinu zacina, sklonite šerpu sa ringle, dodajte sok od pola limuna i promešajte.

Na svaku polovinu jajeta u vatrostalnoj ciniji nanesite bešamel sos, na njega stavite narendani parmezan i stavite posudu u rernu.

Pecite na 220 stepeni 20 minuta. Gotova jaja servirajte na tanjur i služite.

### **Savet**