Obucena jaja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** roštilj mesa
- **po potrebi** kuvana jaja
- **po potrebi** ulja

Priprema

Kuvana jaja obožiti roštilj mesom i poslagati u nauljenom pekacu sa poklopcem i staviti u zagrejanu rernu na 200 C. Posle nekog vremena izvaditi pekac, okrenuti loptice i vratiti opet u rernu.

Savet

Poslužiti tople, preseene na pola, uz pire krompir i salatu. Zajedno sa lopticama možete staviti i krompir da se pee i zajedno poslužiti. Prijatno :)