

Pohovana jaja



Sastojci

Potrebno je:

- 14 jaja
- 100 g šunke
- 100 g parmezana
- brašno
- prezle
- so
- biber
- origano

Priprema

Tvrdo obariti 12 jaja, ohladiti ih, oljuštiti, raseci na pola i izvaditi žumanca. Narendati šunku, pa pomešati sa parmezanom.

Izgnjecenim žumancima, dodati so, biber i origano. Filovati polovine belanaca i spajati, tako da podsecaju na cela jaja.

Uvaljati ih u brašno, pa u izmucena 2 sveža jajeta, u prezle i pohovati na vrelom ulju. Služi se toplo.