

Ušuškana jaja



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 400 gmlevenog mesa
- 1-2 kašikeprezli
- 3-4 kašikemleka
- 1/2 glavicecrnog luka

Priprema

4 jaja obariti, oljuštiti i preseći na pola. Crni luk sitno iseckati i sjediniti sa masem, prezle preliti sa mlekom da dodati u posudu sa mesom, dodati celo jaje i zacine po ukusu, smesu sjediniti i podeliti na 8 jednakih loptica. Svaku lopticu rastanjiti na dlanu i u nju umotati polovinu jajeta tako uraditi sa svim lopticama. Peci oko pola sata u zagrejanoj rerni na 220 stepeni. Poslužiti uz pire krompir i salatu po ukusu.

Savet