

Jaja punjena kajmakom



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 5 kašika kajmaka
- 2 dl kisele pavlake
- maslac
- peršun
- mrvice

Priprema

Jaja obariti, raseci ih na polovine, pa im povaditi žumanca. Izvaena žumanca propasirati, a zatim na svaka 2 žumanceta dodati po 1 kašiku kajmaka i sitno isecenog peršunovog lišca.

Kajmak sa peršunom pomešati pa tim nadevom puniti belanca. Uzeti zdelu, staviti u nju maslac, rastopiti ga, poreati jaja, prelitih sa 2 decilitra kisele pavlake, a preko pavlake posuti ispržene mrvice. Peci u pecnici 10 minuta.

Posle toga zdelu iz pecnice izvaditi, jaja sasvim ohladiti, pa hladna u istoj zdeli nositi na sto.