

Korpice od kuvanih jaja



Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- kora od limuna
- maslac
- aleva paprika
- listići peršuna
- so

Priprema

Skuvati jaja sasvim tvrdo. Spustiti ih u hladnu vodu, oljuštiti i popreko preseći na polovine. Pažljivo žumanca povaditi iz belanaca, pazeci da se belanca ne oštete.

Svakom belancetu poravnati dno, da može lepo da stoji, žumanca propasirati, dodati maslaca, posoliti i dobro izmešati. Tako spremljenu masu staviti špric za ukršavanje i njime napuniti prazne polovine belanaca, i to u obliku puža, a u sredini samog puža ostaviti malu prazninu. U ostatak žumanaca dodati malo sitne aleve paprike, izmešati sa žumancima, pa ovu smesu špricom ubacite u prazninu, napraviti jednu malu ružicu od obojenih žumanaca.

Sad praviti drščice za korpice od limunove kore na ovaj način: raseći limun popreko, iscediti sok, a koru tanko iseci u krug, u male tanke okrugle pantljike. Oba kraja pantljike od limuna zabosti u oba kraja jajeta pod nadevom, da jaje dobije izgled prave korpe.

S jedne i druge strane zabosti po jedan listić peršuna. Ovako spremljene korpice služiti sa šunkom, ribom ili majonezom.