

Kuvana jaja sa sardinama



Sastojci

Potrebno je:

- 8 jaja
- 1 kutija sardina
- 1/2 glavice crnog luka
- 1 limun
- peršunov list
- ulje
- so

Priprema

Tvrdo obariti jaja, staviti ih odmah u hladnu vodu, oljuštiti i preseći uzduž na jednake polovine. Iseci sitno 1/2 glavice crnog luka, staviti luk na tanjur i posoliti ga dobro da što više omeša. Iseci sitno peršunovog lišca pa i njega sa lukom izmešati.

Otvoriti kutiju sardine, svaku sardinu pažljivo preseći uzduž na polovine, a ako su veoma velike i na cetvrtine. Uzeti veliki okrugao tanjur, na svaku polovinu tvrdo skuvanog jajeta staviti pola ili cetvrt sardine, a preko nje malu gomilicu izmešanog sitno isecenog luka i peršuna.

Tako spremljena jaja reati jedno do drugog u zdelu, pa ih zaliti sa dosta soka od limuna. Ulje od sardina pomešati s običnim uljem i obilno zaliti jaja sa sardinama, tako da gotovo leže u soku.

Pripremiti ova jaja malo ranije nego što ce se izneti na sto.