

Punjena jaja



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kuvanih jaja**
- **100-150 g salame**
- **1 glavica crnog luka**
- **po ukusu senf**
- majonez
- so
- biber

Priprema

10-tak skuvanih jaja, salama (bilo koja), senf, majonez, par kapi limuna, soli bibera, glavica crnog luka. Jaja preseci na pola po dužini izvaditi žumanca i izpasirati. Salamicu i crni luk sitno iseci i sastaviti sa žumancima. Od desetak jaja uzeti par polutki belanaca i njih takoe sitno iseckati. Smesu lagano promešati dodati senf, majonez, kap dve limuna, soli i bibera po ukusu. Ponovo lagano promešati i puniti polutke jaja. Prijatno!

Savet