

Jaja sa kiselim mlekom



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 500 g kiselog mleka
- ulje
- so

Priprema

U tiganj staviti malo ulja, pa jaja ispeci tako da ostanu cela i rovita. Svako jaje posoliti. Pecena jaja pažljivo vaditi i slagati ih u duboku zdelu, jedno do drugog. Uzeti kiselo mleko, a ko želi može još staviti u kiselo mleko i 1 cešanj belog luka, promešati, posoliti i mleko preliti preko jaja. Ovako spremljenu zdelu zaliti dobro zagrejanim uljem, a pri tom ne mešati jelo. Staviti zatim jaja u toplu pecnicu da bi se mleko zagrejalo. Jaja služiti kao predjelo ili za veceru. Još je ukusnije kad se umesto ulja upotrebi maslac.