

Jaja punjena šunkom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6jaja**
- **50 gšunke**
- **50 gstišnjene šunke**
- **50 gfeta sira**
- **1 kašikicalimunovog soka**
- **50 gmajoneza**
- **50 gpavlake**
- **po ukususoli, bibera, zacin**
- **malosvežeg peršunovog lišca**
- **par listovazelene salate**

Priprema

Šest tvrdo kuvanih jaja oljuštiti i iseci na polovinu. Izvaditi žumanca. Šunku, stišnjenu šunku i feta sir iseci na sitne kockice. Dodati malo bibera, soli, vegete i 1 kašicicu limunovog soka.

Dodati zatim pavlaku i žumanca i sve dobro umutiti da se dobije gladak krem pa njime puniti polutke belanaca, redjati ih na listove zelene salate i preliti kecapom i ukrasiti zelen lišcem.

Savet