

## Uskršnja jaja od povrca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **10** praznih ljuski od jaja
- **1** pakovanje povrca za corbe
- **700 ml** vode
- **2** kockice za supu (po izboru)
- **1,5 kesica** želatina

### Priprema

Uzeti jaje i pažljivo sa deblje strane, na rub sudopere udarati polako u krug, i skinuti poklopac sa jajeta. Unutrašnjost jajeta izruciti u šoljicu, i odložiti u frižider. Oprati unutrašnjost ljuske pod slabim mlazom vode, i ostaviti da se osuši.

Povrce staviti u šerpu i skuvati. Ostaviti da se ohladi. Ohlaeno povrce stavlјati u prazne ljuske od jaja. Ne puniti do samog vrha. Skuvati vodu sa kockicama supe. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice, staviti u toplu supu i mešati da se razbiju grudvice od želatina. Ostaviti da se ohladi (da tecnost bude mlaka). Naliti povrce u ljuskama do vrha i ostaviti u frižider. Sutradan oljuštiti ljuske i poslužiti jaja od povrca.

### Savet

Osim povra možete dodati i bilo šta od suhomesnatih preraevina i time puniti ljuske od jaja, ili, jednostavno dodate sastojke koji se vama sviaju..