

Jaja za Uskrs



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30**jaja
- boja za jaja, u kesicama, po izboru

Priprema

Skuvati jaja, uz dodatak soli. Ne vaditi jaja iz posude u kojoj su se kuvala. Uzeti staru šerpicu i u nju staviti cetku za pomfrit. Sipati vodu ali paziti da cetka dnom ne dodiruje vodu, i uključiti šporet, da voda prokljuca. Uzimati jaja iz posude u kojoj su se kuvala i stavljati ih u cetku (po 5-6 komada). Odozgo po jajima posuti boju, koju želite (nekoliko razlicitih boja). Poklopiti, ili samo prebaciti krpu preko šerpe, i kuvati (na tihoj temperaturi) 2-3 minuta. Vaditi rešetkastom kašikom jaja i stavljati ih u tanjir da se ohlade. Isti postupak ponavljati sa jajima, dokle ih ima. Ohla?ena jaja premazati uljem i ostaviti u korpicu.

Savet