

Zacarana jaja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** želatina u prahu
- **2 kašike** graška
- **2 kašike** kukuruza šecerca
- **2** crvene paprike
- **1** šargarepa
- **6-7** jaja

Priprema

Na dnu svakog jajeta napraviti rupu i iscediti jaje. Svaku ljusku oprati toplom vodom i ostaviti da se osuši. Grašak, kukuruz i šargarepu (iseckanu na kockice) obariti, procediti, zatim ohladiti. Papriku takođe iseckati. Svako ljusku od jaja napuniti povrćem, ali ne do vrha. Želatin spremiti po uputstvu sa kesice, s'tim što cete u tu vodu ubaciti jednu pilecu kocku za supu, a onda naliti jaja sa njim. Jaja stavite uspravno, najbolje u kutiji za jaja. Ostavite ih par sati u frižideru da se želatin stegne, a onda pažljivo skinite ljusku.

Savet

Veoma su ukusna i dekorativna za slavlja, kao predjelo.