

****Kuvana jaja****



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **12 kašika** šecera
- **10 kašika** gustina
- **1/2** margarina
- **120 g** kokosovog brašna
- **malo** žute kolacarske boje

Priprema

Odvojiti oko 200 ml mleka pa u njemu razmutiti gustin. U ostatak dodati šecer i margarin i kuvati da provri. Potom dodati gustin i kuvati do željene gustine. Skloniti sa vatre i dodati kokosovo brašno. Odvojiti 1/3 smese i umešati u nju malo žute kolacarske boje. Od žute mase formirati "žumanca". Obložiti ih belom smesom, formirajući "jaje". Uvaljati u kokos, ostaviti da se stegnu i seci na polovine ili cetvrtine.

Savet

Mi nikad ne docekamo ono "da se dobro stegne"...