

?avolja jaja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** kuvanih jaja
- **500 ml** soka od cvekle
- **1/2** glavice crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1/2** kašičice bibera
- **1/2** kašičice kima
- **1** kašičica senfa
- **1** kašičica majoneza
- **malo** soli

Priprema

Staviti sok od cvekle da prokljuca. Skloniti s vatre i sačekati desetak minuta da se prohladi. Dodati luk, kim i biber. Spistiti oljuštena jaja, poklopiti posudu i staviti da odstoji jedan dan u frižideru. Sutradan preseći jaja izvaditi žumanca. Izmrviti ih i dodati majonez, senf i so. Napuniti belanca i staviti listice nane.

Savet

Prvi sloj belanca će biti ljubičast već posle par sati ali da bi celo belance dobilo boju strpite se do sutra :) Bitno je da celo jaje bude potopljeno u sok