

## **Krcanova jaja**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **300** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno:**

- **1** vecasušena butkica
- **10**jaja
- **5**šangarepa
- **5** lista i korenaperšuna
- **2** cenabelog luka
- **2** glavicecrnog luka
- **5**vecih krompira
- so, biber, mešavina zacina

### **Priprema**

Jaja dobro oprati i staviti u lonac sa butkicom. Šangarepu, peršun, luk i beli luk ocistiti i cele staviti u šerpu sa buticom i jajima. Naliti vodm da prekrije butkicu i dodati zacine. Kuvati tri sata na tihoj vatri uz dodavanje vode, pa dodati očišćen kropir i nastaviti kuvati još nekih sat vremena. Kada je gotovo procediti sve iz vode u kojoj se kuvalo.

### **Savet**