Vegetarijanska punjena jaja



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **1-2 kašike**ajvara
- **1/2 kašicice**senfa
- **po potrebi**majonez (opciono)
- **po ukusu:**so
- biber
- origano
- mrvljena ljuta paprika
- beli luk u prahu

Priprema

esto pripremam punjena jaja za razne proslave. Kolicine sastojaka odreujem odokativno, pa i vama savetujem da tako uradite. Jer kao što vec znate-nema dva ista jajeta ;) Ova kombinacija se pokazala kao najbolja, ali ipak napominjem da je sve to stvar ukusa. Ukoliko ste ljubitelj mesnih preraevina, na dno prvo možete staviti malo sitno iseckanog kulena, pa onda napuniti jaje.

Jaja skuvati na uobicajen nacin-treba da budu tvrdo kuvana, kuvajte ih 13-15 minuta. Oljuštite ih i isecite na pola. Žumanca stavite u cinijicu, izgnjecite ih i dodajte navede sastojke. Ukoliko vam je ukus ajvara prejak, umesto jedne kašike ajvara možete staviti majonez. Kolicine ajvara i majoneza odredite sami kako biste dobili punjenje odgovarajuce cvrstine. Punjena jaja možete dekorisati sitno seckanom crvenom paprikom (svežom ili kiselom) i posuti origanom i biberom.

Savet