

## **Jaja šarana voskom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 lrasola**
- **5 kesicecrvene boje**
- **10jaja**
- **malocistog voska**
- **plamensvece**
- **alat**

### **Priprema**

Preko noci ostavite živa jaja u rasolu. Na ovaj nacin sa jaja ce se skinuti svaka necistoca i moci ce lakše da prime boju. Za ovu priliku sam koristila 10 jaja. "Šaraljka" mora da se dobro ugreje kako bi kroz iglu propustala vosak. Potrebno je vrlo malo vestine, sve ostalo je stvar mašte. Svako jaje je prica za sebe i svako zaslužuje posebnu pažnju i posmatranje. Kada ste jaja išarali voskom po svojoj želji pristupite farbanju. Kesice boje rastvorite sa malo vode i ubacite u šerpu gde ce se jaja kuvati. Za ovu metodu šaranja jaja je bitno da u vodi ne stavljate ni so niti sirce. Stavite jaja u hladnu obojenu vodu i kuvajte 10 minuta. Izvadite iz vode jaja. Prilikom kuvanja vosak se skine i otopi i na tom mestu ostaje ne obojeno jaje. Staru krpu navlažite uljem i svako jaje premažite da bude sjajno. Probajte. Krajnji ishod je ocaravajuci.

### **Savet**