

Punjena jaja (6)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- voda za kuhanje
- **1** kašicicasoli

Fil:

- **1** kašikapesta od peršuna
- **po potrebi**so, biber
- **1** kašikamaslaca
- **200** mlsoka od (konzervirane) cvekla

Priprema

Jaja staviti u hladnu vodu da se kuvaljaju. Kada vodi provri, kuvali još 5 minuta, poklopiti i ostaviti na stranu da se dokuvaju tako poklopljena. Jajaj ocistiti od ljuške i potopiti u sok od cvekla. Morate te ih malo kašikom okretati da se podjednako oboje. Obojena jaja, posusiti papirnom salvetom, presjeci na pola i nafilovati. Fil: žumanjke propasirati, dodati sve ostale namirnice i zacine. Staviti fil u dresir kesu i njome puniti polovice jaja. Ukrasiti sa malo listica peršuna, kiselih krastavaca ili crvene paprike iz turšije :)

Savet