

Jaja iz rerne



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- biber
- suvi biljni zacin
- so

I još:

- šunka
- hleb

Priprema

Odvojiti, pažljivo, belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu, dodati prstohvat soli i cvrsto umutiti (kada se okrene vanglica da šam ne spada). Uzeti odgovarajući pleh, staviti pek papir (obavezno staviti pek papir, jer prvi put nisam stavila pek pepir i teško sam izvadila jaja) i rasporediti umucena belanca, u šest grupica, kao gnezda.

Malom kašičicom napraviti udubljenje na sredinu belanaca i, pažljivo, staviti po jedno žumance, u svako udubljenje. Jaja posuti biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu.

Unutrašnju stranu folije premazati uljem, pokriti pleh i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni, deset minuta.

Dok se jaja pecu, ugrejati dobro gril tiganj i izgrilovati šunku i ...

...hleb, kolicina po želji.

Izvaditi pecena jaja, skloniti foliju i...

...poslužiti.

Savet