

# **Jaja punjena junetinom**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 10 jaja
- 250 g mlevene junetine
- 1 glavica crnog luka
- 50 g butera
- kašika brašna
- malo mleka
- 100 g milerama
- malo ruzmarina
- majcine dušice
- so

## **Priprema**

Tvrdo kuvana jaja oljuštiti, odseci poklopce i žumanca pažljivo izvaditi.

Luk sitno iseckati i na malo ulja propržiti, zatim dodati mleveno meso, biber i so i još malo propržiti. Propasirati 5 žumanaca i pomešati sa masom. Ovom masom nadevati spremljena belanca.

Nadevena jaja reati u dublji zemljani sud (uvec).

Na 50 grama zagrejanog butera staviti kašiku brašna, naliti mlekom i dobro žicom izmešati da nema grudvica. Dodati malo soli, majcine dušice i ruzmarina pa tim sosom prelitи jaja i zapeci.

Pre služenja prelitи ih mileramom i ukrasiti sa preostalih 5 izmrvljenih žumanaca.