

Zapečena jaja



Sastojci

Potrebno je:

- 7 jaja
- 120 g živinske džigerice
- kisela pavlaka
- 50 g kackavalja
- 150 g pecuraka
- peršunov list
- buter
- mast
- biber
- so

Priprema

Džigericu propržiti na masti, propasirati i dodati jedno jaje, so, biber i mast u kojoj se džigerica pržila.

Obariti tvrdo 6 jaja, oljuštiti, prepoloviti uzduž, izvaditi žumanca i puniti nadevom od džigerice.

Na buteru propržiti iseckane pecurke.

Izvažena žumanca propasirati, dodati kiselu pavlaku, nastrugan kackavalj, dosta seckanog peršunovog lista, pržene pecurke, so i biber.

Ovim preliti nadevena jaja i peci u rerni 15 minuta.