

Thousand Island Eggs



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od 2 dl)**kisele pavlake
- **4 kašike** kecapa
- **10-tak**maslina
- **1 prstohvat**granuliranog češnjaka
- **1/2 kašice**soli
- **malobibera**
- **maloljutog** sosa (može i bez)

I još:

- **4-8**jaja
- **4 kašike**putera
- **po ukusu**svježi peršun ili vlasac, masline

Priprema

Zagrijati pecnicu na 190 C. U posudi sjedinite kiselu pavlaku, kecap, sitno sjeckane masline, so, češnjak, biber i ljuti umak. Dobro umutite!

Stavite po kašiku putera u 4 vatrostalne posude, pa stavite posudice u pecnicu, da se puter zagrije. Izvadite iz pecnice, pa u svaku posudicu stavite po 1 ili 2 jaja. Malo posolite jaja. Podijelite umak u sve cetiri posudice.

Peci u pecnici 15-20 minuta. Ako volite da se žumanjak razlije, pecite oko 13 minuta. Dekorišite svježim

vlascem ili peršunom, maslinama... Poslužite uz tost ili pecivo!

Savet