Scotch Jaja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**tvrdo kuvana jaja
- **3**sirove kobasice
- **2 kašike**svežeg, seckanog vlašca
- **2 kašike**svežeg seckanog peršuna
- **2 kašike**svežeg, seckanog ruzmarina
- **100 g**prezli
- **1**umuceno jaje

Priprema

Pripremimo sastojke.

Skuvamo jaja da budu tvrda, oko 8 minuta. Iseckamo sveže zacine. Izvadimo meso iz kobasica, dodamo zacine, pa izmešamo. Na radnoj dasci raspodelimo na 4 dela. Oljuštimo jaja, pa ih položimo na meso. Obložimo celo jaje mešavinom mesa. Ako je meso jako lepljivo, malo pokvasimo ruke. U sastojcima nisam dodala so i biber, jer ako kupite gotove sveže kobasice one su vec zacinjene.

Provucemo sad kroz umuceno jaje pa kroz prezle. Pržimo u dosta ulja na umerenoj temperaturi, dok celo scotch jaje ne porumeni.

Ja sam servirala uz senf, avokado, masline, a i svaka druga salata je ukusna uz ovo.

Savet

Ovo je jedan od onih starih (18 vek) recepta, koji u se održali do danas i koji su još uvek popularni. Sad kad smo se posle praznika baš najeli svega is svaega, dobro je setiti se ovakvih jednostavnih stvari koje su uz to i vrlo ukusne i lepo izgledaju kad se spreme.