

Punjena jaja sa kapicama



Sastojci

Potrebno je:

- barena jaja
- majonez
- senf
- par kiselih krastavcica
- suhomesnato (salama, šunka, cajna, slanina, pršuta - šta imate u frizideru)
- so

Priprema

Obarena jaja preseccite na pola i odvojite u neku posudu žumanca. Sa neizdubljene strane belanceta odsecite vrlo tanko mali kružic-kapicu, da se jaja ne bi obarala u stranu kad se budu re?ala. Kapice odvojte sa strane. Pore?ajte belanca na veci tanjir.

U posudi izgnjecite žumanca, dodajte sitno seckane na kockice krastavcice i suhomesnato. Dodajte majonez, dovoljno da sjedinji smesu, zatim i kasicicu - dve senfa. Posoliti po ukusu.

Smesom puniti belanca. Kad napunite smesom, stavite na vrh po jednu 'kapicu' a na kapicu kanite malo kecapa. Šareno i ukusno!

***kolicina sastojaka zavisi za koliko osoba spremate.
Vodite se racunicom, 1 celo jaje = 2 'punjena jaja'