

## **Farbanje jaja**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **20jaja**
- **4 kesicefarbe za jaja**
- **po potrebiljuske od crnog i belog luka**
- **po potrebimrežasti džak**
- **po potrebinajlon carape**
- **po potrebikonac**
- **2 kašike alkoholnog sirceta**
- **2 kašikesoli**

#### **Za premazivanje:**

- **po potrebiulje**

### **Priprema**

Mrežasti džak i najlon carape iseci na kvadrate.Ljuske od crnog i belog luka iseckati.10 komada jaja oprati,obrisati i staviti na kvadrat od džaka,sva cetiri ugla džaka povuci na gore i cvrsto obmotati jaje.Dobro zavezati koncem kako se ne bi razvezali prilikom kuvanja.U šerpu sipati vodu,staviti 1 kašiku soli,pripremljena jaja i kad provri dodati 1 kašiku sirceta i 2 kesice farbe(boje po želji) i kuvati oko 15 minuta na umerenoj temperaturi.Skinuti džak i ostaviti da se jaja prohlade pa ih premazati uljem kako bi dobila sjaj.

Ostalih 10 komada jaja oprati i tako vlažna uvaljati u seckane ljuske od crnog i belog luka.

Raširiti najlon carapu i staviti jaje,zavezati cvrsto koncem kako se prilikom kuvanja ne bi razvezali.Postupak farbanja je isti kao i za farbanje jaja u mrežastom džaku.

Servirati u korpicu.

### **Savet**

Svima koji slave želim SREAN USKRS. HRISTOS VASKRESE.