# *Farbanje jaja u lukovini*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **30**jaja
- lukovina po potrebi
- najlonske carape
- listovi i cvetici
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**sirceta

## Priprema

Jaja obrisati vlažnom krpom i na njih stavlajti travke i cvetice pa ubacivati u carape i vezati. Lukovinu iseckati na sitne komadice pa uvaljati mokro jaje i vezati cvrsto u carapu da se dobiju mermerna jaja. U šerpu staviti red lukovine pa poreati jaja pa preko opet lukovinu. Dodati so i sirce i hladnu vodu. Staviti jaja da se kuvaju kad provre smanjiti vatru i kuvati još 15 minuta. Vaditi jaja na karton nakon minut dva seci carapu i vaditi jaja. Premazati mašcu ili uljem za sjaj.

## Savet

Jaja najbolje izvaditi dan pre iz frižidera da bi se izbeglo pucanje jaja.