

Najlepša uskršnja jaja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 10jaja
- 1 šoljica od kafesirca
- 500 mlvode
- 10 kesicaboje za farbanje jaja

Priprema

U vodu staviti jaja, zatim dodati sirce i pustiti na laganoj vatri da se kuvaju. Prilikom kuvanja skupljati penu koja se je stvorila zbog alkoholnog sirceta.

Prilikom kuvanja jaja se izbeljuju.

Kada se jaja skuvaju, oprati ih i obrisati. U posebnu šerpu staviti vodu i sipati željenu boju. Kad se zagreje voda ubaciti ovako izbeljeno jaje i kuvati 2-3 minuta.

Na kraju izvaditi jaja iz farbe obrisati uljem da dobiju sjaj.

Ovako izbeljivanje jaja je vrlo efikasno jer jaja poprime željenu boju.

Savet