

Vaskršnji umak



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 grena**
- **500 gkisele pavlake**
- **150 gmajoneza**
- **8kuvanih jaja**
- **2 cenabijelog luka**
- **1 kašicicamajcine dušice**
- **1 kašikasuvog peršuna**

Priprema

Sve sastojke za umak sem jaja, pomiješati i staviti u plici sud. Preko umaka poreati kuvana jaja sjecena na pola. Ukrasiti sa sjeckanim peršunom ili vlašcem. Umak ostaviti u frižider da se dobro ohladi. Služiti uz kuvanu šunku. Prijatno!

Savet

Umak sam prvi put pravila ove godine i toplo ga preporuujem.