

## ***Punjena jaja (13)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8** jaja
- **1/2** cašekisele pavlake
- **50 g** sira
- **50 g** salame
- **100 g** kackavalja

### **Priprema**

Obariti jaja, octaviti da se ohlade, pa ih oljuštiti, prepoloviti, izvaditi žumanca i staviti ih u ciniju. U žumanca dodati sir, kiselu pavlaku, 50 g rendanog kackavalja i sitno seckanu salamu, sjediniti. Dobijenom smesom puniti belanca, posuti ih rendanim kackavaljem. Servirati i poslužiti.

### **Savet**