

Vazdušasta jaja



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 kašičica soli
- 1 prstohvat bibera
- 1 prstohvat origane

Za posipanje:

- 20 gprženog susama

Priprema

Pripremiti sastojke. Odvojiti belanca od žumanaca.

Belanca posoliti, pa umutiti mikserom u cvrst sneg.

U plehu obloženom papirom za pecenje formirati dve gromilice od belanaca, na sredini napraviti udubljenje pa ubaciti žumance.

Jaja pobiberiti i posuti origanom.

Peci na 200 C oko 10 minuta.

Pecena jaja posuti susamom prethodno proprženim u suvom tiganju.

Savet

Postoji milion načina za pripremanje jaja, ovo je jedan od njih, videla sam na TV pa reših da isprobam. Zanimljivo, ukusno, jednostavno, a opet malo drugačije. Prijatno :)