

Zacarana jaja (2)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** želatina u prahu
- **2 kašike** graška
- **2 kašike** kukuruza šecerca
- **2 crvene** paprike
- **1 šargarepa**
- **6-7 jaja**

Priprema

Na dnu svakog jajeta napravite rupu i iscedite jaje. Svaku ljusku operite toplom vodom i ostavite da se dobro osuši. Grašak, kukuruz i šargarepu koju ste prethodno isekli na kockice obarite, procedite i ostavite da se ohladi. Papriku tako?e isecite na sitne kockice. Sve izmešajte.

Svaku ljusku od jajeta napunite povrćem ali ne do vrha. Želatin spremite prema uputstvu sa kesice s tim da u tu vodu ubacite jednu pilecu kocku za supu a onda nalijte sa njim. Jaja stavite uspravno najbolje u kutiji za jaja.

Ostavite ih par sati u frižideru da se želatin stegne, a onda pažljivo skinite ljusku.

Savet