

Kad jaja glume *sir*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** jaja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** domaceg biljnog zacina
- **1 l** domaceg mleka
- **malobelog** bibera
- **1 kašičica** šecera

Priprema

Kad mi jaja dugo stoje, znam ovo napraviti, brzo se pravi, a još brže pojede. Ako volite možete staviti i cili papricice ili semenke, šta volite. Nema miris po jajima kad se dodaju zacini, baš lici na sir sa zacinama. U nekim krajevima se to radi za Uskrs. U šerpu sa debljim dnom ili neku teflon sipajte mleko, dodajte so, biber, šecer domacu biljni zacin (nikako kupovni ili ako nemate samo posolite, naseckajte malo peršunovog lista.....). Kad mleko doe do vrenja umešajte razmucena jaja i stalno mešajte, masa ce se poceti taložiti. Pazite da vam ne prokljuca. Nekoliko minuta je to i gotovo. Na cediljku stavite gazu uspite sadržaj, zavežite i ostavite da se dobro ocedi, može i preko noci. Odmotajte uzmite tepsijicu stavite, premažite sa uljem i zapecite u rerni na 180 da dobijete zlatnu boju. Služite sa renom, kobasicama..... uz salatu, mladi luk.....

Savet