

## Obucena jaja



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg** roštilj mesa
- **po potrebi** kuvana jaja
- **po potrebi** ulja

## Priprema

Kuvana jaja obožiti roštilj mesom i poslagati u nauljenom pekacu sa poklopcem i staviti u zagrejanu rernu na 200 C. Posle nekog vremena izvaditi pekac, okrenuti loptice i vratiti opet u rernu.

## Savet

Poslužiti tople, preseene na pola, uz pire krompir i salatu. Zajedno sa lopticama možete staviti i krompir da se pee i zajedno poslužiti. Prijatno :)