

Punjena jaja sa kapicama od paradajza



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 vecajajeta**
- **1 kašik**amladog kajmaka
- **1 kašika**senfa
- **3**kapara
- **1 manj**ikiseli krastavac
- **1 kašicica**pinura
- **3 manj**aparadajza
- **po želji**svežeg bosiljka
- **po potrebi**majoneza

Priprema

Jaja skuvati, prohladiti, skinuti ljusku i preseći popreko. Izvaditi žumanca, izgnjeciti ih, dodati kajmak, senf, pinur, iseckan krastavac i kapare i sve dobro izmešati. Jajima iseci vrh da mogu lepo da stoje, napuniti ih pripremljenom smesom, prekriti kapicama opranog i isecenog paradajza i preko staviti malo majoneza. Dekorirati svežim bosiljkom.

Savet