

# **Ušuškano jaje**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1,300 g**svinjskog buta u komadu
- **6** cenabelog luka
- **6**jajeta
- **po potrebi** so
- **po potrebibiber**

## **Priprema**

Skuvati jaja, ohladiti i ocistiti od ljeske. Meso iseci na 6 velikih šnicla. Beli luk iseckati sitno. Svaku šniclu izlupati preko prozirne folije i dobro rastanjiti. Staviti beli luk (na svaku šniclu ide po jedan), posoliti meso, pobiberiti. Pokriti folijom i ostaviti u frižider na pola sata da bi meso malo poprimilo aromu.

Na svaku šniclu na pocetak staviti jedno jaje, prebaciti bocne krajeve i onda uvijati kao sarmu. Belim koncem vezati jaje da ne može da se otvori. Ponoviti sa svim šniclama.

U tiganj staviti malo masti ili ulja i propržiti meso sa svih strana da dobije boju. Dodati malo vode, smanjiti vatru i poklopjeno dinstati po potrebi dodavajuci po malo vode dok meso ne omeša. Raseci i skinuti konac. Servirati uz prilog po izboru. Kod mene je ovaj put bio grašak i salata od kupusa.

## **Savet**