

Mermerna jaja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 45jaja
- **po potrebi**ljuske od luka
- 3 **kašika**sirceta
- 6 **komada**boje za jaja

Priprema

Ljuske od luka staviti u rernu da se suše. Rernu ukljuciti na 150 stepeni i sušiti oko pet minuta.

Potrebno je samo toliko vremena da ljuske postanu krte da mogu da se izmrve rukama, pazite da se ne presuše, jer ce onda potamneti i nece biti lepo, bitno je da im oстане prirodna boja.

jaja pokvasiti da budu mokra pa ih stavljati u izmrvljene ljuske od luka, uvaljati ih tako da se ljuske zalepe po jajetu. Zatim ih staviti u carapu, pa uvezati gumaticom

Uzeti jednu staru šerpu pa u nju sputiti jaja. Naliti vode koliko je potrebno da se jaja prekriju. Staviti jaja da se kuvaju. Kada voda pocne da vri sipati i jednu do dve kesice farbe, (sve zavisi koje farbe koristite) i jednu kašiku sirceta. Pa sve zajedno kuvati oko 15 minuta.

Nakon toga farbana jaja izvaditi iz vode i ostaviti da se ohladi. Kada su se jaja ohladila izvaditi ih iz carape i ocistiti od ljuske.

Premazati jaja parčetom slanine.

Najlepsa su jaja ovako spremljena kada se ofarbaju u plavu, zelenu i ljubicastu boju, zbog kontrasta boja prema boji koje jaje dobije od ljuske.

Ja imam tri stare šerpe koje koristim za farbanje jaja, u svaku stavim ovako pripremljena jaja u jednu mi stane oko 15 jaja i tu stavim po dve kesice boje.

Savet