

## ***Dekupaž jaja***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **15**jaja
- **po potrebi**voda
- **1 kašika**so
- **po potrebi**salvete sa raznim motivima
- **1** belance

### **Priprema**

Jaja staviti u šerpu, naliti vodom (da ogreznu). Dodati so, staviti šerpu na vatru i kuvati petnaestak minuta (zavisno od toga želite li da jaja budu tvr?e kuvana ili mekše-koristiti bela jaja).

Kuvana jaja ocediti, naliti hladnom vodom. Ostaviti da se prohlade te ih obrisati. Seckati motive salveta, lepiti razmucenim belancetom. Premazati i preko motiva belancetom kako bi se lepo zalepili za jaje.

Pripremljena jaja složiti u kopicu.

### **Savet**

Ovom prilikom zahvaljujem redakciji portala što nas je spojila sa predivnim ljudima iz Banjaluke. Veliki pozdrav svima od Vesne, Slobodana, Anđele, Branke i Nikole. Kod nas ostaju do ponedjeljka, da skupa provedemo Uskrs. Svima u redakciji našeg predivnog portala Recepti.com, kao i svim kulinarkama i korisnicima portala žestitamo Uskrs. HRISTOS VASKRSE!