

Dekupaż jaja



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15jaja**
- **po potrebitvoda**
- **1 kašikaso**
- **po potrebisalvete 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 tvre 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 zlepili za jaje.

Pripremljena jaja složiti u korpicu.

Savet

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