

Uskršnja jaja (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50**jaja
- **po 2 kesice**boje za jaja po izboru
- **po potrebi** sirce i voda
- **1** džak od semenskog krompira
- komplet modlice boja i cetkica za bojenje jaja
- **1 šaka**osušenih smrvljenih ljuski
- od prošlogodišnjih uskršnjih jaja
- **1 komad**svilenih carpa
- **oko 600** gljuski od crnog i belog luka

Priprema

Jaja potopiti u vodu i kad provre kuvati oko 10 minuta. Kuvana jaja šarati modlicom koja sadrži cetkicu i boje.

U posebnim posudama razmutiti boje za jaja po uputstvu sa kesice i farbati jaja. Farbanim jajima lepiti slicice.

Dzak iseci na parcice i umotati kuvana jaja. Zatim umotana jaja kuvati u boji po želji oko 5 minuta.

Svilene carape iseci na komade dodati mrvljene ljuske od prošlogodišnjih uskršnjih jaja. Staviti kuvano jaje umotati. Kuvati oko 5 minuta u željenoj boji.

Potopiti vodom ljuske od crnog i belog luka dva dana ranije. Umotati ne kuvana jaja listovima deteline, ruže, gmitrice. Jaja kuvati 7-10 minuta u lukovini. Najlepša i najukusnija jaja.

Farbana jaja premazati uljem da dobiju sjaj.

Savet