

Uskršnja jaja (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za jaja bojena na pari:

- 25 jaja
- 4-5 kesicaraznih boja za jaja
- 1 šolja sirceta
- po potrebi ulja za premaz jaja

Za jaja bojena pirincem:

- 10 jaja
- 1 šolja od 2 dl pirinca
- po želji boja (ja sam bojila zelenom)
- 1 dl sirceta
- malo ulja za premaz

Priprema

Sva jaja skuvati na uobicajen nacin uz dodatak sirceta. Za bojenje jaja na pari potrebna je šerpa u koju se sipa voda (oko 10 cm) i stavi da vri, na šerpu staviti ?ev?ir koji ne treba da dodiruje vodu koja treba stalno da vri. Spustiti 6-7 prohladenih jaja na dno ?ev?ira (najbolje da bude ravno dno), kašicom preliti svako jaje sircetom. Po svakom jajetu posuti (kao kad solite) po malo svake farbe koju ste odabrali pa stavite poklopac preko jaja. Pustiti dva tri minuta da se tako kuvaju i boje pa ponoviti ceo postupak: sirce, farba pa poklopac. Ponovite postupak 3-4 puta. Jaja izvadite iz ?ev?ira pa kad se ohlade premazati uljem radi sjaja. Staviti sledecu turu jaja i ponoviti postupak dok imate jaja i farbe. Što više boja lepše kombinacije.

Ako želite ljubicaste nijanse da dobijete posipajte jaja plavom i crvenom bojom.

Za jaja bojena u pirincu treba vam najlon kesa za zamrzivac u koju sipate malo boje i sirceta pa držeci kesu zatvorenu rukama je treskajte da se pirinac oboji.

U pirinac spustite jaje pa ponovite treskanje i ojretanje kese na sve strane 2-3 minuta da se jaje oboji. Postupak je malo sporiji jer se boji jedno po jedno jaje, ali je rezultat odlican. Kad ih obojite i skroz se ohlade premazati ih uljem radi sjaja.

Sva jaja najbolje je spustati na neku rešetku pa kad se prosuše staviti ih u pleh sa ubrusima.

Naravno jednu kolicinu sam obojila klasicno tj. da budu jednobojna.

Kad ih premazete radi sjaja staviti ih u kopicu ili neku ciniju pa dekorisati po želji.

Savet

Postoji dosta na?ina za farbanje jaja, ali ovaj na pari je taista interesantan, a nije težak i daje mogu?nost za razli?ite kreacije i uvek druga?ije rezultate. Tako?e farbanje sa pirin?em daje interesantne šare. Sre?an Uskrs i sve najbolje svima.