

Punjena jaja (16)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6jaja**
- **50 ml majoneza**
- **2 kašike ajvara**
- **po ukususu**

Priprema

Jaja obariti i ostaviti da se ohlade. Oljuštiti ih i prepoloviti niz duž.

Izvaditi žumanca i staviti ih u odgovarajući posudu. Izgnjeciti ih viljuškom.

Dodati majonez, ajvar, posoliti i sve sjediniti.

Dobijenom smesom puniti belanca, servirati i poslužiti.

Savet

Naved možete osmisiliti i po svojoj želji-možete dodati senf, nešto od suhomesnatog...Nama se ova kombinacija svidela. Prijatno!