

Punjena jaja (16)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** jaja
- **50 ml** majoneza
- **2 kašike** ajvara
- **po ukus** so

Priprema

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

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

Dodati majonez, ajvar, posoliti i sve sjediniti.

Dobijenom smesom puniti belanca, servirati i poslužiti.

Savet

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