

Šarena Uskršnja jaja



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 20jaja
- 1 kašikasirceta
- po potrebiljuske od luka
- po potrebiboja za jaja
- 1 komadunihop
- 20 gslanine
- 20 komadagumice (za tegle)

Priprema

Ljuske od luka staviti u rernu da se suše. Rernu uključiti na 150 stepeni i sušiti oko pet minuta. Potrebno je samo toliko vremena da ljuske postanu krte da mogu izmrve rukama, pazite da se ne presuše, jer ce onda potamneti i neće biti lepo, bitno je da im ostane prirodna boja.

Jaja pokvasiti da budu mokra pa ih stavljati u izmrvljene ljuske od luka, uvaljati ih tako da se ljuske zalepe po jajetu. Zatim ih staviti u carapu, pa uvezati gumicom.

Uzeti jednu staru šerpu pa u nju sputiti jaja. Naliti vode koliko je potrebno da se jaja prekriju.

Staviti jaja da se kuvaju. Kada voda pocne da vri sipati i jednu kesicu farbe, i jednu kašicicu sirceta pa sve zajedno kuvati oko 15 minuta.

Nakon toga farbana jaja izvaditi iz vode i ostaviti da se ohladi. Kada su se jaja ohladila izvaditi ih iz carape i

ocistiti od ljuske.

Premazati jaja parčetom slanine.

Savet