

## **Uskršnja jaja (9)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za kuvanje:**

- po potrebitvoda

#### **I još:**

- **24**jaja
- **2** kesicecrvene boje za kolace
- **2** kesiceplave boje za kolace
- **2** kesicežute boje za kolace
- **3** kašikesoli
- **3** kašikealkoholnog sirceta
- po potrebiulje

### **Priprema**

Jaja izvaditi uz frižidera da odstoje na sobnoj temperaturi minimum pola sata pre nego što ih stavite da se kuvaju.

Na dno šerpe staviti krpu. Poreati 8 komada jaja, tako da se ne dodiruju. Naliti vodom koliko da ogreznu i staviti 1 kašiku soli. Kad provre, jaja kuvati još 15 minuta na umerenoj temperaturi. Skloniti šerpu sa ringle.

U zasebne cinije staviti po 2 kesice boje za kolace, dodati po 1 kašiku sirceta i naliti vodom. Spuštati jaja, držati ih par minuta u boji (dok lepo ne poprime boju), kašikom prelivati jaja bojom. Ofarbana jaja izvaditi i poreati u kartonsku kutiju (od jaja). Jaja premazati uljem kako bi imala lepši sjaj. (Postupak ponoviti još dva puta, ili više, ukoliko koristite više boja. Navela sam primer farbanja u tri boje).

## Savet

Umesto boja za kolae, možete koristiti boje u kesici za farbanje jaja, ili tene boje. Što više boja, to više šarenih jaja u korpi. Srean Uskrs!