

Uskršnja jaja (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kuvanje:

- **po potrebi**voda

I još:

- **24**jaja
- **2 kesice**crvene boje za kolace
- **2 kesice**plave boje za kolace
- **2 kesice**žute boje za kolace
- **3 kašike**solli
- **3 kašike**alkoholnog sirceta
- **po potrebi**ulje

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. Poređati 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 porežati 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 kolače, možete koristiti boje u kesici za farbanje jaja, ili tečne boje. Što više boja, to više šarenih jaja u korpi. Srećan Uskrs!