

Ježici od jaja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**jaja
- **2 kašike**senfa
- **3 kašike**majoneza
- **prstohvat**sol
- **prstohvat** bibera
- **po želji**vlašac za dekoraciju
- **po želji**crvena paprika za dekoraciju

Priprema

Jaja tvrdo skuvati, oljuštiti i prepoloviti. Izvaditi žumanca, pomešati sa senfom, majonezom, solju i biberom i dobro umutiti u glatku smesu. Puniti polovinu jaja. Listove vlašca, iseci na jednake delove i pobosti žumanca da se dobiju bodlje. Od kockica paprike napraviti oci, a od komadica vlašca nos. Ohladiti pre služenja.

Savet