

Uskršnja jaja (farbana bojom za kolace)



težina: **lako**

za: **4** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 komada**jaja
- **1 kašika**soli
- **1 kašika**sirceta
- voda

Za farbanje:

- **4 kesice (4x3g)**prehrambeneboje za kolace
- **600 ml**vruće vode
- **1 kašika**sirceta

Ostalo:

- najlon carape
- papirne trake
- listici, cvetici
- ulje za premazivanje

Priprema

Jaja ostaviti nekoliko sati da budu na sobnoj temperaturi. Staviti u šerpu, usuti vodu da ih prekrije, staviti so i sirce i uključiti ringlu na umerenu temperaturu da se voda lagano zagreva. Kuvati oko pola sata od kad voda pocne da vri. Može tada malo da se poveca temperatura.

Skuvana jaja ohladiti. Izvaditi iz šerpe. Jednu kesicu boje razmutiti sa 150ml vruce vode i staviti malo sirceta (1/4 kašike). Mi smo koristile crvenu, plavu, roze i ljubicastu boju. Sipale smo u 4 kantice od pavlake. I jednom bojom farbale po 5 jaja. Mislim da može i po više komada.

Trakice i listice smo lepile za jaja (koja ne smeju da budu suva da bi se to lepo zalepilo) i spustale u najlon carapu. Vezati cvrsto, da se jaje ne pomera, ali i voditi racuna da ne pukne.

Spustiti u kanticu sa bojom, kašikom prelivati i posle par minuta izvaditi na papirnu salvetu i preseći carapu i videti rezultat. :) Neka jaja smo samo spustale u boju, bez šaranja i carape.

Kad se jaja osuše na papirnim salvetama, staviti malo ulja na malu platnenu krpicu i premazati ih, da budu sjajna. Rasporediti ih u korpice.

Savet