

Jaja i viršle - Srce



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Materijal

- viršle
- jaja
- so

Alat

- papir za pecenje
- cackalice

Priprema

Viršle preseći na pola odozgo na dole, ali tako da na kraju ostanu malo spojene - 1.5cm. Rasecene krajeve poviti na dole i spojiti cackalicom. Dobicete oblik srca <3

Pleh obložiti pek-papirom. Poreati srca od viršli i u svako razbiti po jedno jaje. Posoliti. Ubaciti da se pece u prethodno zagrejanu rernu. Peci dok se jaje ne ispece. Kada je gotovo izvucite cackalice, a belance ako je procurelo van okvira viršli samo "opkrojite". Slatko i mastovito :)

Savet

Koristite viršle na meru i to one duže "hot-dog" viršle, nekako su "elastinije" pa ih možete lakše saviti da ne pucaju. Nešto slino možete uraditi sa velikim paprikama, izdubite ih, iseete na malo deblje kolutove, pa u njih

razbijete jaje.