

Kuvana jaja sa sardinama



Sastojci

Potrebno je:

- 8 jaja
- 1 kutija sardina
- 1/2 glavice crnog luka
- 1 limun
- peršunov list
- ulje
- so

Priprema

Tvrdo obariti jaja, staviti ih odmah u hladnu vodu, oljuštiti i preseći uzduž na jednake polovine. Iseci sitno 1/2 glavice crnog luka, staviti luk na tanjir i posoliti ga dobro da što više omekša. Iseci sitno peršunovog lišca pa i njega sa lukom izmešati.

Otvoriti kutiju sardine, svaku sardinu pažljivo preseći uzduž na polovine, a ako su veoma velike i na četvrtine. Uzeti veliki okrugao tanjir, na svaku polovinu tvrdo skuvanog jajeta staviti pola ili četvrt sardine, a preko nje malu gomilicu izmešanog sitno isecenog luka i peršuna.

Tako spremljena jaja reži jedno do drugog u zdelu, pa ih zaliti sa dosta soka od limuna. Ulje od sardina pomešati s obicnim uljem i obilno zaliti jaja sa sardinama, tako da gotovo leže u soku.

Pripremiti ova jaja malo ranije nego što će se izneti na sto.