

Pecena jaja sa šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g šunke
- 400 g kisele pavlake
- 8 jaja
- sir

Priprema

Presnu šunku bez slanine samleti na mašini za meso pa pomešati sa kiselom pavlakom da se dobije gusta masa. Uzeti sud koji može da se unese u pecnicu i u kome ce se služiti jelo, pa ga namazati maslacem i u njega usuti pripremljenu masu. Staviti ga u vruću pecnicu, da se masa zagreje. Zatim kašikom napraviti u vrućoj masi 8 udubljenja. U svako udubljenje razbiti po jedno jaje, pa ga dobro posuti struganim sirom. Vratiti u pecnicu, ali jaja peci samo koliko je potrebno da se zapeku.