

Jaja punjena šunkom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 50 gšunke
- 50 gstišnjene šunke
- 50 gfeta sira
- 1 kašikicalimunovog soka
- 50 gmajoneza
- 50 gpavlake
- po ukususoli, bibera, zacin
- malosvežeg peršunovog lišca
- par listovazelene salate

Priprema

Šest tvrdo kuvanih jaja oljuštiti i iseci na polovinu. Izvaditi žumanca. Šunku, stišnjenu šunku i feta sir iseci na sitne kockice. Dodati malo bibera, soli, vegete i 1 kašicicu limunovog soka.

Dodati zatim pavlaku i žumanca i sve dobro umutiti da se dobije gladak krem pa njime puniti polutke belanaca, redjati ih na listove zelene salate i preliti kecapom i ukrasiti zelen lišcem.

Savet