

## **Punjena jaja**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **1-2** kašikemajoneza
- **1** kašicicasenfa
- **malosoli**, bibera
- **malobelog** mesa
- **maloaleve** paprike
- **1 strukmladog** crnog luka
- **malobelog** luka

### **Priprema**

Jaja tvrod obariti. Iseci po dužini i pažljivo izvaditi žumanca. Ispasirati ih, pa pomešati sa majonezom i senfom, blago zaciniti biberom i solju. Podeliti masu na dva dela, u jedan dodati sitno seckano bareno belo meso, malo belog luka, ko ne voli ne mora, i malo aleve paprike. Puniti belanca, po želji. Ukrasiti perima mladog crnog luka i prstohvatom aleve paprike.

### **Savet**

Varijacije po želji....