

Punjena jaja



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **1-2 kašike** majoneza
- **1 kašičica** senfa
- **malosoli**, bibera
- **malobelog** mesa
- **malo** aleve paprike
- **1 struk** mladog crnog luka
- **malobelog** luka

Priprema

Jaja tvrdog 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....