

avoljska jaja



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12 jajeta
- 100 g šunkarice
- 100 g pecenice
- 1 kašika senfa
- 200 g Mustard mayo
- 1 kašapavlake
- po ukusu soli
- po ukusu bibera
- 1 kašika zacinskog bilja
- 1 kašika seckanog peršuna

Za pohovanje:

- po potrebi ulje
- 2 kašike brašna
- 3 kašike prezle
- 2 jajeta

Priprema

Skuvati tvrdo kuvana jaja.

Pustiti da se ihhladi pa ih oljuštiti. Svako jaje po dužini preseći na pola. Izvaditi žumanca u jednu ciniju. Ulje zagrejte, pa belanca ispohtujte na vrelom ulju. Prvo ga umocite u brašno, zatim razmucena jaja pa u prezle i staviti da se prži sa obe strane. Kad uhvati lepu rumenu boju uzvaditi rešetkastom kašikom na ubrus da upije višak masnoce.

Pustiti ih da se ohlade. Za to vreme ispasirati žumanca, dodati Mustard mayo, pavlaku, senf, posoliti i pobiberiti. Dobro izmešati varjacom da se napravi kompaktna smesa. Dodati iseckanu šunkaricu i pecenicu. Promešati i puniti jaja.

Možete i špicem za tulumbe. Dekorirati peršunom. Dobro rashladiti i uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet