Kraljevska jaja



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**tvrdo kuvana jajeta
- **150 g**pirinca
- **250 ml**mleka
- **100 ml**neutralne pavlake
- **1**limun
- **po ukusu**peršuna
- **60 g**putera
- **30 g**brašna
- **20 g**narendanog parmezana
- **1 kašika**mešavina zacina
- **po ukusu**so
- **po potrebi**ulje

Priprema

Na polovini rastopljenog putera propržite pirinac, dodajte 200 ml vode i posolite. Peršun sitno isecite i dodajte u poluskuvani pirinac. Pirinac nanesite na dno pouljene vatrostalne posude.

Kuvana jaja isecite na polovine po dužini isecenim stranama okrenutim na gore poreajte na pirinac.

Na preostalom rastopljenom puteru ispržite brašno, dodajte mleko, posolite i mešajte žicom. Kada bešamel sos dobije potrebnu gustinu, dodajte neutralnu pavlaku i mešavinu zacina, sklonite šerpu sa ringle, dodajte sok od pola limuna i promešajte.

Na svaku polovinu jajeta u vatrostalnoj ciniji nanesite bešamel sos, na njega stavite narendani parmezan i stavite posudu u rernu.

Pecite na 220 stepeni 20 minuta. Gotova jaja servirajte na tanjir i služite.

Savet