

Punjena jaja sa kopicama od paradajza



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** vecajajeta
- **1 kašik** mladog kajmaka
- **1 kašik** senfa
- **3** kapara
- **1 manji** kiseli krastavac
- **1 kašicic** pinura
- **3 manja** paradajza
- **po želji** svežeg bosiljka
- **po potrebi** majoneza

Priprema

Jaja skuvati, prohladiti, skinuti ljusku i preseći popreko. Izvaditi žumanca, izgnjeciti ih, dodati kajmak, senf, pinur, iseckan krastavac i kapare i sve dobro izmešati. Jajima iseci vrh da mogu lepo da stoje, napuniti ih pripremljenom smesom, prekriti kopicama opranog i isecenog paradajza i preko staviti malo majoneza. Dekorirati svežim bosiljkom.

Savet