

## Ušuškanu jaje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1,300** g svinjskog buta u komadu
- **6** cenabelog luka
- **6** jajeta
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber

## Priprema

Skuvati jaja, ohladiti i ocistiti od ljuske. Meso iseci na 6 velikih šnicla. Beli luk iseckati sitno. Svaku šniclu izlupati preko prozirne folije i dobro rastanjiti. Staviti beli luk (na svaku šniclu ide po jedan), posoliti meso, pobiberiti. Pokriti folijom i ostaviti u frižider na pola sata da bi meso malo poprimilo aromu.

Na svaku šniclu na pocetak staviti jedno jaje, prebaciti bocne krajeve i onda uvijati kao sarmu. Belim koncem vezati jaje da ne može da se otvori. Ponoviti sa svim šniclama.

U tiganj staviti malo masti ili ulja i propržiti meso sa svih strana da dobije boju. Dodati malo vode, smanjiti vatru i poklopljeno dinstati po potrebi dodavajući po malo vode dok meso ne omekša. Raseci i skinuti konac. Servirati uz prilog po izboru. Kod mene je ovaj put bio grašak i salata od kupusa.

## Savet