

Uskršnja jaja bojena gelom



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 20jaja
- **po potrebi**gel boje za jaja
- **po potrebi** voda
- 2 kašikesoli

Priprema

Jaja držati nekoliko sati na sobnoj temperaturi pre nego što ih stavite da se kuvaju. Jaja dobro oprati (istrljati sunerom)i poreati ih u vecu šerpu, naliti vodom da ih prekrije, dodati so i staviti šerpu na vatru. Kada provre, jaja kuvati još 15 minuta.

U čašu sipati vruću vodu. Gelove staviti u vruću vodu i ostaviti da odstoje 5 minuta. Makazama im odseci vrh. Rukavicu staviti na ruku, uzeti jaje (jaja treba da budu mlaka,da se ne ohlade skroz), na jaje naneti gel i utrljavati rukom kako bi se gel rasporedio svuda. Postupak ponavljati sa svim jajima i željenim gel bojama. Pripremljena jaja složiti u korpicu.

Savet

Puna korpa šarenih jaja, slatkiši po želji mališana, bogata trpeza, porodica na okupu-šta više poželeti za Uskrs.

Naravno, na prvom mestu je zdravlje. Svima koji slave želim srean Uskrs!