**Autor**Ljiljana Vesković

ShareTweetSaveEmail

1

Jaja iz hladnjaka ugrijati 10 minuta na sobnoj temperaturi i tako izbjeći pucanje ljuske.

2

Položiti jaja u hladnu vodu i dodati žličicu soli.

3

Jaja kuhati na slabijoj temperaturi 12 minuta.

4

Kuhana jaja preliti hladnom vodom i pustiti da se ohlade.

5

Presijeći na pola svako jaje i odvojiti žumanjak .
Žumanjak se može po želji ubaciti u smjesu cikle i hrena ili iskoristiti za ukrašavanje.

6

Kuhanu ciklu, naribani hren , majonezu, ulje, sol i papar ubaciti u blender i izmiksati u jednoličnu smjesu

7

Suhe polovice bjelanjaka od jaja napuniti smjesom.

8

Ukrasiti peršinom i majonezom ili po želji nekim drugim začinima.

9

Poslužiti ohlađeno iz hladnjaka.

6 kom. jaja
150 g kuhane cikle
2 čajna žličica naribanog hrena
100 g Zvijezda majoneze
malo soli i papra
1 jušna žlica Zvijezda suncokretovog ulja
listići peršina za ukrašavanje



NAMIRNICE

6 kom. jaja
150 g kuhane cikle
2 čajna žličica naribanog hrena
100 g Zvijezda majoneze
malo soli i papra
1 jušna žlica Zvijezda suncokretovog ulja
listići peršina za ukrašavanje

Način pripreme

1

Jaja iz hladnjaka ugrijati 10 minuta na sobnoj temperaturi i tako izbjeći pucanje ljuske.

2

Položiti jaja u hladnu vodu i dodati žličicu soli.

3

Jaja kuhati na slabijoj temperaturi 12 minuta.

4

Kuhana jaja preliti hladnom vodom i pustiti da se ohlade.

5

Presijeći na pola svako jaje i odvojiti žumanjak .
Žumanjak se može po želji ubaciti u smjesu cikle i hrena ili iskoristiti za ukrašavanje.

6

Kuhanu ciklu, naribani hren , majonezu, ulje, sol i papar ubaciti u blender i izmiksati u jednoličnu smjesu

7

Suhe polovice bjelanjaka od jaja napuniti smjesom.

8

Ukrasiti peršinom i majonezom ili po želji nekim drugim začinima.

9

Poslužiti ohlađeno iz hladnjaka.

Crvena jaja
NAMIRNICENačin pripreme