**Autor**Milan Podnar
ShareTweetSaveEmail
1

Skuhati jaja utvrdo, prerezati ih na pola i odvojiti žumanjke i pomiješati ih sa majonezom, te dodati papar i sol. Staviti smjesu u unutarnji dio jaja i posložiti po tanjuru u krug, staviti preko svakog jaja komadić peršinovog lista. Narezane komade domaćih krastavaca posložiti uz napunjena jaja te na njih staviti majonezu. Složiti domaći pršut i slaninu okolo ruba tanjura u obliku slova tako da tvore dvije riječi: "ZVIJEZDA MAJONEZA"
Dobar tek!

2 jaja
1 l paradajz
0,50 kom. krastavac
10 g domaće slanine
10 g domaćeg pršuta
peršin
papar
sol
4 čajna žličica zvijezda majoneze



NAMIRNICE

2 jaja
1 l paradajz
0,50 kom. krastavac
10 g domaće slanine

10 g domaćeg pršuta
peršin
papar
sol
4 čajna žličica zvijezda majoneze

Način pripreme

1

Skuhati jaja utvrdo, prerezati ih na pola i odvojiti žumanjke i pomiješati ih sa majonezom, te dodati papar i sol. Staviti smjesu u unutarnji dio jaja i posložiti po tanjuru u krug, staviti preko svakog jaja komadić peršinovog lista. Narezane komade domaćih krastavaca posložiti uz napunjena jaja te na njih staviti majonezu. Složiti domaći pršut i slaninu okolo ruba tanjura u obliku slova tako da tvore dvije riječi: "ZVIJEZDA MAJONEZA"
Dobar tek!

Majonezin brzi kotač
NAMIRNICENačin pripreme