

Punjena jaja



Priprema

Tvrdo kuhana jaja razrežite po duljini na dvije jednake polovice. Pažljivo izvadite žutanjke pa ih protisnite kroz žičano cjedilo. Zatim dodajte sir, papar, sol, kečapi sve dobro izmiješajte. Smjesu stavite u vrećicu sa tuljcem za ukrašavanje, pa punite udubine bjelanjaka. Svaku polovicu jaja stavite na mali list salate i poslužite kao hladno predjelo.

Sastojci

8 kom jaja, 2 kutije Zdenka topljenog sira "Čardaš", 3 žlice kiselog vrhnja, sol, papar, 1 žlica kečapa