

Kraljevska jaja

Nekada su jaja bila vrlo skupocena i retka namirnica. Danas se moze naci tokom cele godine, svuda i moze biti izvor mastovitih i bogatih jela...

1 Jaja tvrdo skuvajte (oko 5 minuta) pa ih paÅ¾ljivo ogulite.

2

3

4 **Posebno pripremite umak**

5 : zagrejte 50 g maslaca, umeÅ¡ajte braÅ¡no i sasvim kratko proprzite. Zalijte hladnim mlekom, dodajte Vegetu i meÅ¡ajuÄi kuvajte oko 5 minuta sve dok se umak ne zgusne. Dodajte joÅ¡ malo limunovog soka, biber i slatku pavlaku.

6

7

8 U posebnoj posudi na preostalom maslacu kratko proprzite oprani pirinac. Prelijte ga s oko 300 ml vode, malo posolite i ostavite da se napola skuva.

Sastojci:

jaja 8
maslaca 40+50 g
soli malo
pirinca 150 g
persuna malo
rendanog parmezana 20 g
brasna 30 g
mleka 500 ml
vegete 1 kasika
sok limunov
bibera malo
slatke pavlake 100 ml

9

10

11 KneĀjajte iseckani persun i rasporedite pirinac u vatrostalnu posudu. Na pirinac poredjajte uzduĀno isecena jaja, sve prelijte pripremljenim umakom i pospite rendanim sirom

12

13

14

15 Pecite oko 15 minuta u rerni zagrejanj na 220Ā°C.

16

17

Napomena:

Jaja na kraljevski naĀin posluĀite kao samostalni obrok ili u kombinaciji s drugim jelima.