

## Kraljevska jaja

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

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

**2**

**3**

**4** Posebno pripremite umak

**5** : zagrejte 50 g maslaca, umejajte brañino i sasvim kratko proprzite. Zalijte hladnim mlekom, dodajte Vegetu i meñajuñi kuvajte oko 5 minuta sve dok se umak ne zgusne. Dodajte joñ 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 reĀni zagrejanom na 220Ā°C.

16

17

**Napomena:**

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