

Ljuta jaja

Zanimljivo i ukusno...ko voli ljuto

1 Jaja tvrdo skuvati,prepoloviti ih i izvaditi zumance.

2

3

4 Zumanaca dobro izgnjeciti viljuskom pa dodati sitno seckanu sunku,majonez,kecap,parmezan i tabasko sos.Sve to dobro sjediniti.

5

6

7 Dodati suvi zacin,so i biber,sjediniti pa dobijenom masom puniti pole od belanaca.Redjati na tanjir za posluženje pa dekorisati suvim persunom.

Sastojci:

jaja 6

sunke 200 g

majoneza 200 g

parmezana 80 g

kecapa 2 kasike

tabasko sosa kasicica

suvog zacina (vegete) kasicica

so,biber

suvi persun

Napomena:

Naravno moze i bez tabasko sosa za one koji nevole ljuto.