

## Jaja u sosu

Zanimljivo predjelo

- 1** Tvrdo kuvana jaja ocistiti od ljuske,prepoloviti ih i poredjati na tanjir u kojem ce se sluziti.
- 2**
- 3**
- 4** U rastopljen margarin dodati brasno pa ga malo prziti.Polako dolivati supu uz stalno mesanje.Kada sos pocene da se zgusnjava dodati sos od paradajza i kiselu pavlaku.
- 5**
- 6**
- 7** Zaciniti po ukusu i preliti preko jaja.Dekorirati sitno seckanom mirodjijom ili vlascem.

### Sastojci:

jaja 6  
margarina 100 g  
brasna 50 g  
pilece supe 500 ml  
malo sosa od paradajza  
kisele pavlake 2 kasike  
so,biber  
mirodjija ili luk vlasac

### Napomena:

Umesto sosa od paradajza moze i sok.