

## Punjene masline

*Pikantni prilog koji mozete servirati uz bilo koje jelo...*

**1** Jaja skuvajte da budu tvrda. Izvadite  $\frac{3}{4}$ umanca i izdrobite ih kaÅ¡ikom.

**2**

**3**

**4**

**5**

**6** Od braÅ¡na i putera napravite svetlu zaprÅ¡ku, zalijte je mlekom i kuvajte dok se ne zgusne. ZaÅ¡inite po ukusu i dodajte  $\frac{3}{4}$ umanca.

**7**

**8**

**9**

**10**

### Sastojci:

jaja 2 + 1

mleka 1.5 dl

velikih zelenih maslina 16

prezli 3 kasike

parmezana 50 g

putera 20 g

brasna 20 g

**11** U provrelu vodu stavite na 2 minuta masline bez  
koÅjÄ•ica i odmah ih rashladite pod mlazom hladne  
vode.

**12**

**13**

**14**

**15**

**16** Napunite ih pripremljenim nadevom.

**17**

**18**

**19**

**20**

**21** U jednom tanjiru pomeÅjajte prezle sa  
parmezanom, a u drugom umutite jaje.

**22**

**23**

**24**

**26** Masline uvaljajte u malo braćna, jaje i na kraju u  
prezle. Prćite ih 3-4 minuta na maslinovom ulju.

**27**

**28**

**29**

**30**

**31**

**32**

**33**

**34**

**Napomena:**

Sluziti toplo.