



Punjena jaja

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 30 min

 BROJ PORCIJA
6 osoba

Sastojci

6 jaja
70 g K Plus mliječnog namaza
prstohvat dimljene paprike
prstohvat soli
1 mladi luk

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Stavite kuhati jaja u kipuću vodu. Kuhajte 12 minuta, pa uronite u hladnu vodu s ledom (tako da ih možete lakše oguliti).

Jaja ogulite i odrežite im gornju trećinu. Izvadite žumanjke i dodajte im mliječni namaz, dimljenu papriku i sol. Usitnite i dobro promiješajte vilicom ili štapnim mikserom.

Napunite bjelanjke smjesom. Od zelenog dijela mladog luka napravite trakice pa ih zabodite u punjenje, tako da jaja nalikuju na košarice. Ukarasite jestivim cvijećem i sjeckanim mladim lukom.