

# Tulipan jaja

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
< 30 min

## Sastojci

6 kom K Plus jaja  
Sol  
1 žličica sode bikarbone  
60 g K Plus majoneze  
1 žličica K Plus senfa  
1 žličica jabučnog octa  
Papar  
6 komada mladog luka

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Stavite lonac vode da potpuno zakipi i dodajte sodu bikarbonu i malo soli. Lagano spustite jaja u kipuću vodu. Kuhajte na visokoj temperaturi 30 sekundi, a zatim smanjite vatru na vrlo lagano. Pokrijte posudu poklopcem i kuhajte 13 minuta. Stavite jaja u ledenu kupku pa ogulite.

Zarežite vrh tvrdo kuhanih jaja u križ i samo malo niz strane. Pažljivo izvadite žumanjke iz bjelanjaka i stavite ih u zdjelu. Usitnite ih vilicom, dodajte im majonezu, senf, sol, papar i jabučni ocat i sve dobro promiješajte. Nakon što smjesa postane kremasta prebacite je u dresir vrećicu.

Utisnite smjesu žumanjaka u bjelanjke. Složite zeleni luk na krajeve jaja kako biste stvorili stabljike za svoje tulipane.