



# Šarena ukiseljena jaja

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
< 30 min

 BROJ PORCIJA  
3

## Sastojci

6 jaja  
35 g šećera  
5 g soli  
1,5 dl vode  
1,5 dl octa  
50 g cikle  
50 g ljubičastog kupusa  
1 žlica kurkume

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Jaja stavite u hladnu vodu tako da su prekrivena pa postavite na srednju vatru. Zagrijavajte dok voda ne prokuha, pa odmah ugastite i poklopite. Držite poklopljeno 12 minuta pa ih izvadite iz vruće i uronite u hladnu vodu. Pustite da se ohlade.

Dok se jaja hlade zakuhajte smjesu šećera, soli, vode i octa, tek da provrije i šećer i sol se otope. Podijelite je na 3 različita dijela, te u svakom par minuta prokuhajte svoju prirodnu boju.

Jaja ogulite pa uronite u visoki spremnik u koji ste prelili smjese s ciklom, kupusom i kurkumom. Kada se rashlade prebacite u frižider i držite 3 h, pa izvadite iz tekućine i servirajte.