

Svjetlucave pisanice u bijelom vinu



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

10 jaja
1 l bijelog vina
Boja za jaja po želji

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Jaja stavite u lončić te dodajte vino, pazeći da potpuno prekrije jaja. Kad vino prokuha ostavite da se jaja kuhaju još 12 minuta.

Odvojite jaja u onoliko posuda koliko ćete imati boja te prelijte prokuhanim vinom ponovno pazeći da su cijela prekrivena. Dodajte boju u svaku posudu.

Posude s vinom i jajima ostavite da stoje barem 8 sati ili preko noći.

Nakon 8 sati pažljivo izvadite jaja sa što manje diranja i pustite da se osuše rešetki.

Složite u košaru.