


# Zelena punjena jaja

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

---

4 kom K Plus jaja  
Sol  
½ žličice sode bikarbone  
30 g K Plus majoneze  
1 žličica senfa  
1 žlica sitno sjeckanog peršina  
1 žlica sitno sjeckanog bosiljka  
1/2 žlice sitno sjeckanog vlasca

## Nutritivne vrijednosti

---

## Skeniraj za prikaz na web stranici

---



Jaja stavite u hladnu vodu kojoj ste dodali prstohvat soli i pola žličice sode bikarbone tako da su potpuno prekrivena. Postavite ih na srednju vatru te zagrijavajte dok voda ne prokuha te ugasisite i poklopite. Držite poklopljeno 15 minuta pa ih izvadite iz vruće i uronite u hladnu vodu. Pustite da se ohlade.

Ogulite jaja i prerežite na pola. Odvojite žumanjke i dodajte im majonezu, senf, bosiljak, sitno sjeckani vlasac, peršin i prstohvat soli. Usitnite štapnim mikserom pa smjesom napunite jaja.