

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.