

JAJA PECENA KAO TESTO

Potrebno: 9 jaja, 150gr sitno iseckane sunke, 9 kasika brasna, pola kasicice soli, 3 tvrdo skuvana i sitne secena jajeta, 2 kasike seckane sardine.

Odvojite belanca od zumanaca i od belanaca ulupajte cvrst sneg. U umucena belanca dodajte jedno po jedno zumance, a zatim i kasiku po kasiku brasna neprekidno mesajuci. Dodajte so, seckana kuvana jaja i sardinu. Ponovo izmesajte. Podmazite pleh uljem i brasnom, pa sipajte masu u njega. Pecite u umereno zagrejanoj pecnici oko 40 minuta. Ohladite i isecite na reznjeve. Sluzite uz pivo. Ovo je, u stvari, slani patispanj i moze se peci i u manjim razmerama. U tom slucaju dobro ga je peci u manjem dugackom plehu.

JAJA PECENA KAO ZELJANICA

Potrebno: 6 jaja, 20 kasika ostrog brasna, 1 solja ulja, 1 solja mleka, 1 prasak za pecivo, 400gr sira, 1 solja iseckanog spanaca, soli prema potrebi.

Odvojite zumanca od belanaca, pa od belanaca umutite cvrst sneg. Zumanca pomesajte sa uljem, mlekom, praskom za pecivo, brasnom, izmrvljenim sirom i spanacem. Na kraju dodajte i sneg od belanaca. Ako je neslano, posolite. Pleh podmazite i u njega sipajte izmesanu masu. Pecite na umerenoj temperaturi dok ne porumeni. Sluzite toplo kao predjelo ili posebno jelo sa kiselim mlekom ili jogurtom.

JAJA PECENA SA LUKOM

Potrebno: 10 jaja, 3 glavice crnog luka, 100gr kackavalja, 20gr maslaca, so i biber.

Ocistite i operite luk, pa ga isecite na rebra. Posudu za pecenje premazite celom naznacenom kolicinom maslaca, spustite luk u posudu i stavite ga u pecnicu da se pece oko dvadeset minuta na umerenoj temperaturi. Posle ga izvadite iz pecnice i na njega sipajte razlupana jaja. Pospite struganim kackavaljem i vratite u pecnicu da se sada zapece na jacoj temperaturi. Kad izvadite iz pecnice, posolite i pobiberite pa sluzite kao predjelo ili posebno jelo.

JAJA PECENA U BELOM UMAKU NA DRUGI NACIN (SUFLE OD SIRA)

Potrebno: 10 jaja, 200gr maslaca, 200gr brasna, 1/2l mleka, 250gr struganog kackavalja, soli i bibera.
Zagrijte maslac na srednjaku, dodajte brasno pa kad se malo proprzi, sipajte mleko neprekidno mesajuci da se sos ne bi zgrudvao. U gotov sos dodajte strugani sir, ako treba posolite, pobiberite. Belanca odvojite od zumanaca, pa od belanaca umutite cvrsti sneg. U ohladjeni sos dodajte jedno po jedno zumanca neprekidno mesajuci, a zatim i sneg od belanaca. Pleh podmazite i sipajte masu u njega. Pecite na umerenoj temperaturi oko pola sata. Ovako pripremljeno jelo u svetu se zove sufle i iznosi na sto, kao predjelo, u istoj posudi u kojoj je peceno.

JAJA PECENA U BELOM UMAKU NA TRECI NACIN (SUFLE OD SUNKE)

Potrebno: 10 jaja, 200gr maslaca, 200gr brasna, pola litra mleka, 300gr seckane sunke, so i biber.
Zagrijte maslac na srednjaku, dodajte brasno, propržite pa postepeno dodajte mleko neprestano mesajuci da se sos ne zgrudva. U gotov sos sipajte iseckanu sunku, dodajte malo soli i bibera. Belanca odvojite od zumanaca pa od belanaca umutite cvrst sneg, a zumanca jedno po jedno spustajte u sos sa sunkom neprestano mesajuci. Vazno je znati da sos, kad se stavljaju zumanca, treba vec da bude hladan. Na kraju dodajte i sneg od belanaca, sve izmesajte i saspite u podmazan pleh. Pecite na umerenoj temperaturi oko pola sata. Iznesite na sto kao predjelo u istoj posudi u kojoj se peklo. Sufle dosta naraste tokom pecenja, zato je potrebno uvek odabrati posudu koja neće biti do vrha puna kad se stavlja u pecnicu.

JAJA PECENA U BELOM UMAKU

Potrebno: 6 jaja, 50gr maslaca, 2 kasike brasna, 2 solje mlakog mleka, 100gr struganog kackavalja, soli. Zagrejte maslac na srednjaku, sipajte brasno pa kad zapeni, dodajte mleko postepeno, mesajuci, da se sos ne zgrudva. Dobro je upotrebiti zicu za mucenje da bi sos bio sasvim ujednacen. U toku mucenja dodajte malo soli. Uzmite vatrostalnu posudu u kojoj mozete i poslužiti jaja pa u nju sipajte polovinu sosa. Sad razbijte jaja preko sosa, malo posolite i sipajte drugu polovinu sosa. Pospite struganim kackavaljem i stavite u pecnicu. Kad porumeni, izvadite i sluzite toplo kao predjelo.

JAJA PECENA U ZEMICKAMA

Potrebno: 6 zemicki, 6 jaja, 1/2kg barenog spanaca, 200gr maslaca, 100gr struganog kackavalja, 1 kasika brasna, 1 solja mleka, so.

Prvo napravite beli sos od malo maslaca, kasike brasna i solje mleka. Zemickama odsecite gornje delove kao poklopce i izdubite ih vadeci skoro svu sredinu. Sada svaku zemicku namazite iznutra maslacem i stavite sve u pleh da se desetak minuta razgreju u pecnici. Spanac iseckajte pa, kad izvadite zemicke iz pecnice, svaku do pola napunite spanacem i pospite sa malo soli i maslaca. U preostalu prazninu zemicki razlupajte po jedno jaje, opet malo posolite i vratite u pecnicu da se zapeku. Kad jaja budu pecena, izvadite posudu iz pecnice, prelijte zemicke pripremljenim belim sosom, pospite istruganim sirom i jos jednom prelijte, sada preostalim, zagrejanim maslacem. Vratite u pecnicu da se jos desetak minuta pece. Sluzite kao predjelo ili posebno jelo s kiselim mlekom ili jogurtom.

Jaja punjena kavijarom

Potrebno je:

- 6 jaja, 6 zemicki, kasika senfa
- 2 kasike gotovog sosa za salatu
- so, biber, oko 25 g kavijara
- 2 kasike luka vlasca isecenog na kolutice

Jaja na tupom kraju ubosti iglom, pazljivo spustiti u ključalu vodu i kuvati 6 minuta. Zemicke preseći na pola i izvaditi sredinu da bi se dobilo udubljenje za jaja. Poslagati zemicke na veliki poslužavnik.

Povaditi skuvana jaja iz posude i prelići ih hladnom vodom. Odmah ih oljustiti i iseci na pola po dužini. Zumanca povaditi kasicicom u posudu i kremasto umutiti sa senfom i gotovim sosom za salatu.

Zaciniti solju i biberom po ukusu i dodati kavijar. Napuniti smesom spric za kolace. Puniti pripremljenom masom polutke jaja pa ih

potom staviti u izdubljene polovine izdubljenih zemicki. Garnirati po zelji percima ili cvetovima luka vlasca.



Jaja u sosu od ajvara



SASTOJCI

- 8 jaja
- 4 kašike ajvara
- 4 kašike kisele pavlake
- 2 kašike majoneza
- so i biber
- peršun
- šećer

NAČIN PRIPREME

Jaja skuvajte, oljuštite i prerežite napola. Ajvaru dodajte majonez, so, biber, naseckani peršun, po želji malo šećera i sve dobro izmešajte. Na tanjir složite pripremljena jaja, prelijte ih sosom i ukasite. Poslužite ih kao mali obrok ili hladno predjelo.

Pikatan omlet sa sunkom

Potrebno je:

- 200 g lagane sunke iseckane na kockice
- 6 jaja, kasika gustina, 150 ml mleka, so
- biber, 2 kasike maslaca, veza persuna i mladog luka

Iseckati sunku na kockice. Odvojiti belanca od zumanaca i dobro ih umutiti sa gustinom i mlekom. Dobro zaciniti solju i biberom.

Cvrsto ulupati belanca i dodati masi od zumanaca. Rastopiti i zagrejati maslac u velikom teflonskom tiganju. Zagrevati sunku u tiganju oko 2 minuta dok se ne otopi sva masnoca sa nje. Naliti masu za omlet, razliti je po tiganju i poklopiti. Peci omlet sa jedne strane oko 10 minuta na blagoj vatri dok se površina omleta ne stegne, a donja strana ne dobije zlatnozutu boju i sjedini se sa sunkom. Persun, luk vlasac oprati, persun iseci, a luk vlasac iskidati na pera. Omlet staviti na veci tanjir i servirati garniran zacinama.



PECENA JAJA SA PAVLAKOM

Potrebno: 10 jaja, 300gr pavlake, 15gr maslaca, so i biber.

Odvojite belanca od zumanaca, pa umutite cvrst sneg od belanaca. Posudu za pecenje podmazite sa dosta maslaca i u nju sipajte umuceni sneg. Preko snega sipajte pavlaku i zumanca. Posolite i pobiberite. Pecite u pecnici najvise 10 minuta. Sluzite toplo kao predjelo.

PECENA JAJA SA PAVLAKOM NA DRUGI NACIN

Potrebno: 10 jaja, 100gr struganog kackavalja, 200gr pavlake, 50gr maslaca, so i biber.
Odvojite belanca od zumanaca. Umutite cvrst sneg od belanaca. Podmazite posudu za pecenje pa u nju sipajte sneg. Pospite polovinom struganog kackavalja, stavite sva, ali neumucena, zumanca, pospite ostatkom struganog kackavalja i na kraju, tankim listicima secenog maslaca. Stavite posudu u pecnicu i pecite na umerenoj temperaturi oko 10 minuta. Posle toga izvadite jelo iz pecnice, prelijte malo zagrejanom pavlakom, posolite i pobiberite, pa vratite u pecnicu da se pece jos minut-dva. Sluzite sasvim vruce kao predjelo.

PECENA JAJA SA SIROM

Potrebno: 10 jaja, 12 kasika kisele pavlake, 300gr tvrdog sira, 50gr maslaca, soli.

Sir istružite ili isitnite i jednu trećinu od njega stavite kao sloj u podmazanu posudu za pečenje. Prelijte trećinom pavlake i razbijte preko toga celih 5 jaja. Posolite i pospite opet trećinom sira. Prelijte drugom trećinom pavlake, razlupajte još 5 jaja, opet posolite i pospite poslednjim delom sira. Prelijte preostalom pavlakom i pospite tanko secenim listićima maslaca. Stavite u zagrejanu pećnicu i pecite kratko vreme da bi jaja ostala meka. Služite kao toplo predjelo ili laku večeru.

PECENA JAJA SA SUNKOM

Potrebno: 8 jaja, 300gr sunke, 100gr kackavalja, 3 case kisele pavlake.

Sameljite sunku na masini za meso i pomesajte sa pavlakom. Posudu za pecenje podmazite, sipajte sunku sa pavlakom i stavite sve u zagrejanu pecnicu. Posle 3-4 minuta izvadite posudu i u vrucoj masi napravite udubljenja za jaja. Razbijte u svako udubljenje po jaje, pospite celu povrstinu struganim kackavaljem i vratite posudu u pecnicu da se dalje pece. Kad se jaja zapeku, izvadite jelo iz pecnice i sluzite kao toplo predjelo.

Premaz od jaja sa prazilukom

SASTOJCI

- 200 grama struganog margarina
- 4 kašike jogurta
- 2 kašike guste pavlake
- 4 tvrdo kuvana jajeta
- 100 grama mladog praziluka
- so, mleveni biber
- sitno iseckan list peršuna
- 2 paradajza

NAČIN PRIPREME

U posudi za pripremanje premaza dobro izmešati margarin sa jogurtom i gustom pavlakom. Zatim dodati krupno izrendana tvrdo kuvana jaja, sitno iseckan mladi praziluk, so po ukusu, malo mlevenog bibera i sitno iseckan svež list peršuna. Sve pažljivo promešati i odložiti na hladno mesto ili u frižider na barem 30 minuta. Služiti ukrašeno kolutićima paradajza.



Punjena jaja

SASTOJCI

- 4 jajeta
- 2 kašike putera
- so, mleveni biber
- 70 grama ovčijeg mladog sira
- 1 kašika paste od sardina
- 1 kašika dijetalnog kečapa
- svež list peršuna

NAČIN PRIPREME

Jaja skuvati, oljuštiti, raseći po dužini, pa izvaditi žumanca. Žumanca ispasirati sa mlevenim biberom, solju i puterom. Masu podeliti napola. U jedan deo dodati mladi ovčiji sir i izmešati, a u drugi deo pastu od sardina i dijetalni kečap. Pripremljenom smesom napuniti belanca i ukasiti ih listićima peršuna.



PUNJENA JAJA

Potrebno je: 6 kuvanih jaja, 50 g butera ili margarina, 3 kašike senfa, peršun, so, biber.
Priprema: tvrdo kuvana jaja preseći na pola, izvaditi žumance i izmešati sa buterom, senfom, solju, biberom i seckanim peršunom. Ovom masom ispuniti belance. Ovako pripremljena jaja služiti na listovima zelene salate.



Punjena jaja sa kajmakom

Sastojci:

- 6 jaja
- 3 kašike kajmaka
- 30 g maslaca
- 2 dl pavlake
- 2 kašike prezle
- malo peršunovog lišća

Priprema:

Obarite i oljuštite jaja. Presecite ih, izvadite žumanca i izgnjecite ih, pa ih pomešajte sa kajmakom i peršunom. Napunite ovom smesom polovine jaja i složite ih u posudu podmazanom maslacem. Prelite jaja pavlakom i pospite mrvicama. Pecite u zagrejanoj pecnici 10 minuta. Služiti toplo.

Rolat sa jajima

Potrebno je:

- 3 crvene paprike, 3 kasike ulja, so, biber
- glavica luka, cen belog luka, 6 jaja
- 2 kasike brasna, 3 kasike krem sira
- veza mirodjije ili nekog drugog zacinskog bilja

Zagrejati rernu na 200 stepeni, ispeci paprike kako za ajvar, izvaditi ih i pokriti krpom. Oljustiti paprike, iseci ih poredjati u pleh i prelitati sa dve kasike ulja, iseckati crni i beli luk i posuti po paprikama i peci sve oko 10 minuta. Iseckati mirodjiju, jaja pomesati sa brasnom i krem sirom i dodati mirodjiju. Masu posoliti i pobiberiti, zagrejati kasiku ulja u teflonskom tiganju i izruciti pripremljenu masu. Peci debelu palacinku na srednjoj temepraturi oko 7 minuta, sve dok donja strana ne porumeni. Pokriti tiganj plitkim tanjirom, okrenuti palacinku i vratiti je u tiganj i peci oko 7 minuta. Po ohladjenoj palacinki poredjati predhodno pripremljene komade paprike i uviti je. Kada se rolat ohladi, iseci ga na parcice i servirati ga uz salatu, paradajz i zacinsko bilje



Zapečena jaja sa zacинима

Potrebno je:

- 6 jaja, 2 struka mladog luka, kasika senfa
- so, biber, 6 kasika mesanih zacinskih trava
- 75 g slatke pavlake, 75 g maslaca
- kasika vinskog sirceta, trave za garniranje

Kuvati jaja 10 minuta, prelići hladnom vodom, ocistiti ljusku i prepoloviti ih. Zumancia pazljivo izvaditi kasicicom i ostaviti na stranu. Ocistiti i sitno iseci dva malada luka. Pomesati dobro sa dve kasike zacinskih trava, slatkim pavlakom, senfom i odvojenim zumancima. Zaciniti solju i biberom. Polovine jaja puniti masom. Rastopiti maslac u jednoj posudite dodati dve kasike seckanih zacina i sirce. Zagrijati rernu na 200 stepeni. Jaja poslagati u dublju podmazanu posudu i poprskati mesavinom maslaca i zacina. Zapeći oko 10 minuta u rerni. Izvaditi jaja posuti sa persunovim listom i servirati sa salatam i hlebom kao prilog.

