



Jaja.

Punjena jaja.

Prema broju obroka, jaja se tvrdo skuhaju, oljušte i razrežu na polovice . Žumanjak se izvadi i spasira, doda kiselo vrhnje (žlica na jedno jaje), malo sitno isjeckanog peršina i soli. Sve se dobro promiješa i time se pune bjelanci.

Punjeni bjelanci poslažu se u tepsiju u kojoj ima malo rastopljenog maslaca, a preko jaja prelije se vrhnje, posipa sa mrvicama i peče nekoliko minuta u pećnici.