

# Uskršnja Jaja, obojena Ljuskama crnog luka

## Uskršnja Jaja, obojena Ljuskama crnog luka

Jednostavan, kreativan i jeftin način da obojite i ukrasite uskršnja jaja, da vidimo šta nam sve treba za ovaj poduhvat:

### 1. Jaja kokošija



Jaja kokošija

2. Ljuske crnog luka (ja sam ih sakupljao tokom 2-3 nedelje, količina sa oko 2 kilograma crnog luka) mada se mogu kupiti na pijaci



Ljuske sa  
crnog luka

3. Listovi za ukrašavanje (uberite gde stignete, što nepravilniji oblik lepša i zanimljivija šara na jajetu)



Listovi za  
ukrašavanje

4. So kuhinjska



So kuhinjska

5. Ulje jestivo suncokretovo



Ulje jestivo  
suncokretovo

6. Stare najlon čarape, konac, makaze



najlon čarape  
konac makaze

## priprema: Uskršnja Jaja, obojena ljudskama crnog luka

1. Četkicom nanesimo malo vode( zbog lepljenja) na deo jajeta na koji želimo da postavimo ukrasni list, listove raširimo i prilepimo na jaje



Jaje, voda,  
četka, ukrasni  
list

2. Stavljamo jaje u čarapu tako što prvo prihvatimo mesto na kome se nalazi list a zatim čarapu prevučemo preko celog jajeta



Čarapa na list  
pa preko  
ostatka jajeta

3. Uvijamo čarapu dok se deo u kome se nalazi jaje skroz ne zategne a list za ukrašavanje bude fiksiran na mestu na kome

želimo



Uvijamo čarapu  
kružnim  
pokretima

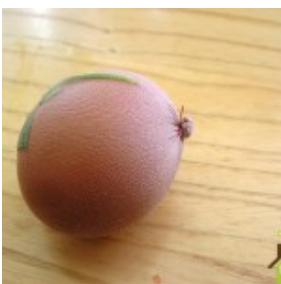
4. Koncem zavežemo da bi čarapa ostala fiksirana, ostatak  
čarape isečemo

Prednja strana



jaje umotano u  
čarapu prednja  
strana

Zadnja strana



jaje umotano u  
čarapu zadnja  
strana

– Ponovimo postupak onliko puta koliko jaja želimo da ukrasimo

–



Jaja umotana u  
čarapu i  
spremna za  
kuvanje

5. U lonac sipamo hladne vode i supenu kašiku kuhinjske soli



Lonac sa  
hladnom vodom

6. Potapamo ljuske crnog luka u vodu i ostavimo da odstoji 10 minuta



Ljuske crnog  
luka  
potopljene u  
vodu

7. Jaja stavljamo u lonac,



Jaja u loncu  
sa ljuskama  
crnog luka

postavimo ih skroz na dno i pokrijemo ljuskama crnog luka



Jaja na dnu  
lonca  
pokrivena  
ljuskama crnog  
luka

8. Uključimo ringlu na max 9, od trenutka kada je voda proključala kuvamo još 15 minuta



Voda je  
proključala,  
još 15 minuta

kuvamo

9. Nakon 15 minuta kuvanja u ključaloj vodi kašikom vadimo jaja na tanjir, ostavimo da se dobro ohlade ( 1-2 sata)



Jaja skuvana u vodi sa ljuskama crnog luka

10. Kada se jaja dobro ohlade skidamo čarapu, laganim struganjem skidamo i ukrasne listove sa jaja,



Uskršnja jaja ukrašena

premazujemo ih krpom koju smo umočili u malo ulja (radi sjaja).