

## Jaja u sosu

Zanimljivo predjelo

**1** Tvrdo kuvana jaja ocistiti od ljeske, prepoloviti ih i poredjati na tanjur u kojem ce se sluziti.

**2**

**3**

**4** U rastopljen margarin dodati brasno pa ga malo prziti. Polako dolivati supu uz stalno mesanje. Kada sos pocene da se zgusnjava dodati sos od paradajza i kiselu pavlaku.

**5**

**6**

**7** Zaciniti po ukusu i preliti preko jaja. Dekorisati sitno seckanom mirodijjom ili vlascem.

### Sastojci:

jaja 6  
margarina 100 g  
brasna 50 g  
pilece supe 500 ml  
malo sosa od paradajza  
kisele pavlake 2 kasike  
so,biber  
mirodjija ili luk vlasac

### Napomena:

Umesto sosa od paradajza moze i sok.