

# Jaja u mlevenom mesu i uskršnje punjenje

## Domaća pileća supa

½ pileta  
3 šargarepe  
2 paštrnaka  
2 peršuna  
1 manji celer  
2 glavice crnog luka  
morska so  
crni mleveni biber  
kurkuma  
muskatni oraščić mleveni

## Domaći rezanci

1 jaje  
150 g brašna

## Način pripreme

Povrće očistiti i iseći na veće komade, luk ostaviti u ljusci i zajedno sa polovinom pileta staviti u lonac, naliti vodom i posoliti. Kada provri smanjiti temperaturu i kuvati na tihoj vatri 2 do 3 sata. Dok se supa kuva napraviti rezance.

Umesiti jaje sa brašnom da bude tvrdo, razvući uz pomoć oklagije. Iseckati tanke rezance nožem ili uz pomoć mašine i staviti na pamučnu krpu kako bi se osušili. Kad se supa skuva precediti je i sačuvati na tanjiru kuvano povrće i polovinu pileta. Proceđenu supu začiniti biberom, kurkumom, muskatnim orahom i solju. Skuvati domaće rezance u supi i servirati.

## Jaja u mlevenom mesu

4 jaja  
600 g mlevenog mesa  
3 kašike pirea od jabuka  
morska so  
slatka mlevena paprika  
mleveni crni biber  
majoran

## Za pohovanje

100 g brašna  
2 jaja  
100 g prezli

ulje za prženje

#### **Za serviranje**

50 g tartar sosa

#### **Način pripreme**

Skuvati jaja, ohladiti i oljuštiti. U činiji spojiti mleveno meso sa pireom od jabuka i začiniti solju, biberom, slatkom mlevenom paprikom i majoranom. Jaja obložiti sa mesom i ostaviti u frižideru 15 minuta da se stegne. Nakon toga uvaljati u brašno, zatim u jaja. pa u prezle i pržiti na tiganju sa zagrejanim uljem. Ukoliko je sloj mesa deblji, dopeći u rerni zagrejanom na 180°C još 10-15 minuta kako ne bi ostali sirovi. Servirati i poslužiti tartar sos sa strane.

#### **Uskršnje punjenje sa povrćem i jajima (Velkonočna vaječna tlačenka)**

100 g krompira  
100 g graška  
100 g šargarepe  
100 g kiselih krastavaca  
1 kesica želatina  
200 ml tečnosti iz kiselih krastavaca  
5 tvrdo kuvanih jaja  
150 g stišnjene šunke  
200 g sremuške kobasice  
200 ml majoneza  
morska so  
biber crni mleveni  
ulje

#### **Način pripreme**

Krompir i šargarepu oljuštiti i iseckati na kockice. U ključaloj vodi skuvati iseckano povrće i grašak. Kad se skuva procediti, ohladiti i dodati na kockice iseckane kisele krastavce. Svo povrće zaliti sa tečnošću iz tegle kiselih krastavaca i ostaviti da stoji. Staviti želatin da nabubri u maloj šerpi sa vodom u kojoj je stajalo kuvano povrće. Procediti povrće i dodati skuvana i iseckana na kockice 3 jaja i pomešati sa majonezom, solju i biberom. Želatin kad nabubri zagrejati ga na ringli i mešati sve dok se potpuno ne rastopi. Sipati malo rashlađen želatin u smesu i promešati. Silikonsku posudu premazati sa malo ulja i poređati po dnu i ivicama na kolutove isečena preostala dva kuvana jaja. Poređati i tanko isečenu stišnjenu šunku i napuniti kalup smesom od povrća i majoneza sa želatinom. Ostaviti kalup da se stegne minimum 3 sata ili da prenoći u frižideru. Kad se stegne izvaditi iz kalupa i iseći na kriške. Servirati uz jaja u mlevenom mesu.