

# Carmin šarena jaja

Mehurići ulja zaštitice jaje od farbe i tako ćete dobiti predivne šare.

40 jaja



Jednostavno



Vreme pripreme 120 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

40 jaja koja ste prethodno izbeleli  
1 pakovanje Dr. Oetker Carmin 4 boje  
za jaja  
12 kašika/e ulja

- 1 Prvo izbelite jaja radi boljeg efekta. Pomešati 500 ml ključale vode sa 500 ml alkoholnog sirćeta i ubaciti jaja unutra, da budu uronjena sa svih strana. Ostaviti jaja potopljena do 1 h, pa ih krpom prebrisati kako bi se uklonio površinski sloj. Ovu smesu možete koristiti i za sledeću turu jaja, zavisno od veličine posude u koju stavljate jaja, po turi možete izbeleti do 15 jaja. Dobro ih osušiti pre farbanja.
- 2 Rastvoriti Carmin boju prema uputstvu sa pakovanja pa dodati 3 kašike ulja u boju i dobro promešati. Postupak ponoviti za sve četiri boje. Ubaciti po 10 jaja u jednu boju i ostaviti ih do 60 min pa ih isprati vodom.