

Crvena uskršnja jaja

Crvena boja uskršnjih jaja oslikava svu radost prazničnog raspoloženja.

10 jaja



Jednostavno

Vreme pripreme 15 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 1 kesica Dr. Oetker Carmin crvena boja za jaja
- 5 kašika/e sirćeta
- 700 ml vode
- 10 jaja

- 1 Rastvoriti sadržaj kesice u 700 ml ključale vode. U dobijeni rastvor dodati 5 kašika 9% sirćeta i dodati ranije skuvana jaja. Jaja ostaviti potopljena 2-4 minuta dok se ne postigne željena nijansa. Jaja se ne kuvaju u boji.
- 2 Po želji, jaja se nakon bojenja, mogu premazati jestivim uljem kako bi se dobio poseban sjaj.
- 3 Ukoliko je ljuska jaja propustljivija, može doći do prolaska boje kroz ljusku, do samog jajeta.
- 4 Boja za jaja nije štetna, ukoliko je pripremljena prema navedenom uputstvu.
- 5 Sadržaj kesice se može iskoristiti za bojenje najmanje 10 jaja.