

# Farbanje jaja u jarke i pastelne boje

Pogledajte kako možete da dobijete predivne nijanse, bez kuvanja u boji, i to za samo 4 minuta.

60 jaja



Jednostavno



Vreme pripreme 15 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

- 1 pakovanje Dr. Oetker Carmin 4 boje za jaja
- 700 ml vode (x4)
- 5 kašika/e sirćeta 9% (x4)
- 60 jaja skuvanih prethodno

Pripremite žuta jaja (za jarke boje) ili bela jaja (za pastelne boje). Da biste dobili bela jaja, prokuvajte ih prvo 5-6 min u vodi i sirćetu (odnos je 50:50) a zatim ih prebrisite vatrom ili sunderom kako bi skinuli višak pigmenta. Skuvajte jaja od 10-15 min u zavisnosti od željenog izgleda žumanceta.

- 1 U posudu dodajte 700 ml ključale vode.
- 2 Dodajte željenu kesicu sa bojom i 5 kašika sirćeta.
- 3 Ubacite jaja u posudu sa vodom i bojom (crvenom bojom možete obojiti 30 jaja, a žutom, plavom i zelenom bojom po 10 kom). Sačekajte 2-4 min u zavisnosti kakvu nijansu želite.

### Savet:

- Za pastelne boje dovoljno je od 10-60 sekundi, nijanse su u pitanju. Jaja možete premazati uljem kako bi dobile sjaj.