

# Uskršnja jaja

Za one koji žele da se njihova uskršnja korpa rascveta u svim prolećnim bojama!

60 jaja



Jednostavno



Vreme pripreme 30 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

1 pakovanje Dr. Oetker Carmin 4 boje  
za jaja  
sirće  
voda  
60 jaja

- 1 Sa svakom od 4 raspoložive kesice postupiti na sledeći način: 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. Detaljnije informacije nalaze se na pakovanju proizvoda. Ukoliko je ljuska jaja propustljivija, može doći do prolaska boje kroz ljusku, do samog jajeta.
- 3 Boje za jaja nisu štetne, ukoliko su pripremljene prema navedenom uputstvu.
- 4 Dr. Oetker Carmin pakovanje sadrži 4 prehrambene boje: crvenu, zelenu, žutu i plavu i 1 par rukavica. Boje su dovoljne za farbanje 60 jaja (30 crvenih jaja, 10 zelenih jaja, 10 žutih jaja, 10 plavih jaja).