



NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 10 kos jajce (ali več)
- - trave, rože
- - lupine rdeče čebule
- - najlonke
- - sukanec

Pirhi

Chef klavdija hiti

Vrsta jedi: prigrizek

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Jajca, če so domača očistimo, če so umazana, če so kupljena ni potrebno. Najlonko odrežemo na 5cm širok trak tako, da dobimo obroč. Obroč na nasprotnih straneh prerežemo, da dobim 2 pravokotnika, ki pa morata biti dovolj velika, da lahko zavijemo vanju jajce. Takih pravokotnikov naredimo več. Pravokotnik položimo na mizo, damo gor rože, trave,... nanje položimo jajce. Vse vogale najlonke primemo in stisnemo. Parkrat zavrtimo in pazimo, da ne zdrobimo jajčne lupine. Na delu, kjer zavijemo tik ob jajcu zavijemo s sukancem in zavežemo (dobrodošla pomoč). Jajca polagamo v posodo v kateri je lupina rdeče čebule in voda. Notri lahko damo tudi jajce, ki ni zavito v najlonko. Jajca zavremo in kuhamo 15min. Ko je kuhano še toplim odstranimo najlonko tako, da jo prerežemo in odstranimo tudi travo, to naredimo zato, da se trava ne prilepi na pirhe. Speremo pod vodo, da je popolnoma čisto in osušimo. Pirhi so narejeni.