



# KUHANJE JAJA

Jaja ( ako se nalaze u hladnjaku izvaditi i ) staviti na sobnu temeperaturu.



Jaja treba oprati vodom.



Prije kuhanja jaja, uzeti iglu i na donjem, širem dijelu probušiti lagano iglom, kako bi se tijekom kuhanja razdvojio bjelanjak i ljuska i kasnije jaje lakše oguljilo





Uzeti lonac i staviti jaja u lonac te lonac napuniti vodom ( da prekrije površinu jaja )



U lonac s vodom i jajima – staviti soli ( prema izboru – 2,3 zlice )



Kuhati na laganoj vatri ( temperaturi )





Kad voda zavrije ( kipuća voda ) još kuhati 7 min





Maknuti lonac sa vatre ( temperature ) i isprazniti vrelu ( vruću kipuću )  
te u lonac staviti hladnu vodu na minutu/dvije ( kako bi se jaja lakše ljuštila ).



Izvaditi jaja i oljuštiti ih



# Ljuštenje jaja

**Mali trik**





Nakon kuhanja jaja, najbolje je staviti jaja u frižider kako bi se malo ohladila i lakše oguljila ( ne predugo ), ili ih ostaviti da se ohlade na sobnoj temperaturi

Kad su se jaja ohladila, jaja malo oguliti sa gornje i donje strane

Gornja strana



Na gornjoj napraviti malu rupu ( malo oljuštiti )

Donja strana



Na donjoj napraviti veću rupu ( više oljuštiti )



Rukama pritisnite manju ( gornju rupu ) i puhnite,  
pa će vam na donju veću rupu jaja ispasti van - savršeno oguljeno.



**DOBAR TEK !**

