

Jaja punjena mišancijom



- 6 jaja min. veličine L
- 40 g sjeckane **mišancije**
- 0,05 DL [maslinovog ulja](#)
- 0,03 DL tamnog **balsamiko octa**
- 1 MŽ blagog senfa
- 1/2 MŽ soli
- 1/4 MŽ [papra](#)

[Mišanciju](#) operite i osušite te odvojite grančice od listova. [Listove mišance](#) nasjeckajte što sitnije nožem.

Jaja kuhajte 25 minuta. Te ih odmah nakon kuhanja ohladite u hladnoj vodi.

Ogulite ih, te ih na krpi ostavite da se potpuno ohlade i osuše.

Oprezno prerežite **tvrdno kuhana jaja** po pola te žutanjke odvojite u posebnu posudu.



Nadjev od mišancije spremite tako da žutanjke zajedno sa senfom, maslinovim uljem i [balsamiko octom](#) izradite u glatku masu. Popaprite i posolite te u masu umješajte što sitnije sjeckanu **mišanciju**. Izradite glatku masu.

Smjesom **žutanjaka** i **mišancije** stavite u vrećicu za kremu kojoj ste odrezali špic ili jednostavno žličicom puniti ohlađene bjelanjke. Stavljajte ih na tanjur za serviranje.

Jaja punjena mišancijom prije serviranja ostavite 3-4 sata u hladnjaku da se nadjev od žutanjaka i **mišance** stisne i prožme.



www.moja-kuhinja.com