



## TRDO KUHAMO JAJCE

Ali znaš skuhati trdo kuhano jajce? Sedaj je pravi čas, da se tega naučiš. Ni težko, boš videl 😊. Ko ga boš znal skuhati, ga boš lahko »spremenil« v pisanico ali pirh. To pa gotovo že znaš, kajne?

### Potrebujemo:

- jajca
- vodo

1. V kozico nalijemo hladno vodo. Kozico pristavimo na štedilnik in v vodo z žlico previdno položimo jajca. Vode mora biti toliko, da so jajca povsem prekrita.
2. Počakamo, da voda zavre, nato kozico odstavimo in jajca v vodi pustimo še 8 minut. Jajca odcedimo in ohladimo pod hladno tekočo vodo. Jajca olupimo, poljubno zrežemo, solimo in postrežemo.

Ali pa pobarvamo v pirhe.



### Dodatni nasvet

Jajca lahko do trdega skuhamo tudi tako, da jih položimo v vrelo vodo in kuhamo točno osem minut.

Da jajčna lupina med kuhanjem ne počí, jajca pred kuhanjem ogrejemo na sobno temperaturo.

Da se bodo jajca lažje lupila je boljše, da ne uporabimo povsem svežih jajc, vodi pa dodamo sol.

VIR: <https://okusno.je/recept/trdo-kuhamo-jajce>