

# VEJCE BARVENÁ

POSPOLU  
U STOLU



## cibulovými slupkami

### POTŘEBUJEME:

- \* bílá vejce
- \* hrnec
- \* slupky z asi 10 cibulí, vodu, sůl, ocet
- \* silonové punčochy
- \* lístečky, květy apod.



### POSTUP:

- 1) Do hrnce dáme slupky z cibulí, trochu soli a octa a přivedeme k varu.
- 2) Vejce důkladně odmastíme a ozdobíme je lístečky. Opatrně je umístíme do ustřižené silonové punčochy a pevně zavážeme na obou koncích tak, aby dekorace držela na místě.
- 3) Vejce vložíme do vroucí vody s cibulovými slupkami a dbáme na to, aby byla celá ponořená a nedotýkala se, vaříme cca 10 minut. V nálevu je necháme vychladnout.
- 4) Obarvená vejce opatrně vyjmeme z punčoch a necháme zaschnout. Pro větší lesk je můžeme lehce přetřít tukem.

