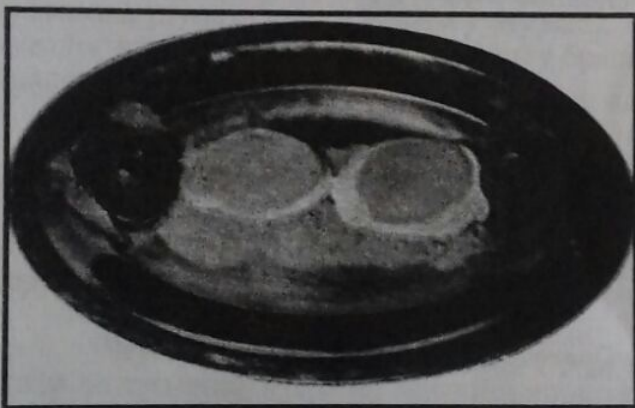


**Бекендекс (енглеско национално јело).** Припрема се и сервира на исти начин као и хемендекс само што се умјесто шунке употребљава сува месната сланина.

**Јаја „на око“ на турски начин.** Пилећу цигерицу рестовати на уљу и залити деми – гласом. На путеру испржити јаја на око. Сервирати, а околом сипати цигерицу и деми – глас.

**Јаја „на око“ на амерички начин.** Суву меснату сланину исјећи на тање шните и испржити. Парадајз расјећи попрјеком, испржити и посолити. Испржена и сервирана јаја „на око“ декорисати прженом сланином и полуткама прженог парадајза.

**Поширана јаја.** У шерпу загријати воду, додати ексенције и пустити да проври. Јаја разбити пазећи да жуманца остану цијела. Јаје се стави у специјалну кашику (заватку), а кашику, заједно са јајетом, у кључалу закисељену воду. У води се јаје шири око 3 минута. Под утицајем кључале закисељене воде бјеланчевине се згрушавају и бјеланце прави омотач око жуманцета. Жуманце приликом ширирања мора остати ровито тј. мекано. Јаја водити из кључале воде и стављати у хладну мало слану воду да се извуче кисјелина. Када се јаја сервирају, онда се загрију. Сервирају се на подлогу од прженог хлеба (крутон), на разном поврће или динстан (куван)



Слика 21 - Поширана јаја са сосом холандез

пиринач. Преливају се сосовима, а најчешће по њима добијају и своје називе. За једну порцију узимају се два јаја. У пансиону се може дати и једно јаје, као предјело.

**Поширана јаја са мадера - сосом.** Од хлеба направити два комада крутона и пропржити на путеру. Крутоне поставити на овал, на њих ставити поширана јаја, претходно загријана и добро оцијеђена. Преко јаја прелити припремљен мадера – сос.

**Поширана јаја са сосом од парадајза.** Сервирају се на подлогу од пиринча и прелију сосом од парадајза.

*Напомена.* На исти начин се припремају и сервирају поширана јаја са шорон – сосом, холандез – сосом, муслин – сосом, беарнез – сосом, велуте – сосом итд.