**POBARVANA JAJČKA S ČEBULNIMI OLUPKI**

Potrebujemo:

* jajčka
* 2 pesti čebulnih olupkov
* različne trave
* stare najlon nogavice ali mrežasto vrečo za krompir
* nit
* škarje
* sol
* kis
* večji lonec

Navodila za delo:

Najprej na surovo jajce namestimo travno vejico in jo previdno prekrijemo s kosom nogavice ali vreče ter povijemo z nitjo. Tako povijemo vsa jajčka, ki jih želimo pobarvati. V večji lonec damo čebulne olupke in nanje položimo jajčka, prilijemo toliko vode, da so jajčka pokrita. Dodamo 2 mali žlički soli in nekaj žlic kisa. Po želji lahko dodate v vodo tudi rdečo barvo ( na tej fotografijah ni dodane barve). Jajčka kuhamo 20 minut in pogledamo, če so se lepo obarvala. Nato jih previdno zložimo na krožnik in odstranimo nogavico. Ko so jajčka hladna, jih lahko po želji premažemo z maslom.

Prilagam fotografije.

Želim vam veliko ustvarjalnega navdiha pri delu in lepe praznike.