



## Vino

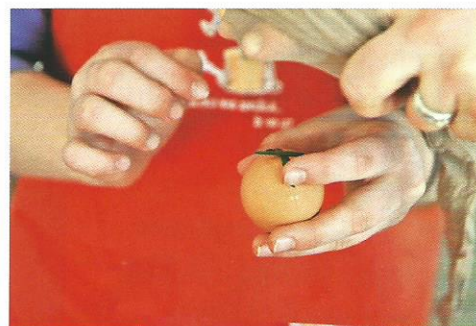
Enako naredite tudi pri barvanju pirhov z vinom, le da ga ne mešajte z vodo. Jajca kuhajte v vinu 20 do 30 minut. Nato jih vzemite ven ali pa jih pustite v prevretku čez noč, da se na njih pojavi vinski kamen v obliki bleščic.

## Čebula

Jajca lahko pred barvanjem ovijete z elastikami (potrebujete debelejšje elastike) ali na lupino s pomočjo najlonske nogavice pritrдите zanimive liste rastlin. Tam, kjer se elastika ali rastlina dotika lupine, se barva ne bo prijela in nastal bo čudovit vzorec.

Na dno posode položite olupke čebule, nato jajca in na vrh še eno plast olupkov. Vse prelijte s hladno vodo, ki naj prekrije čebulne olupke. Kuhajte 20 do 30 minut.

Nato jih takoj vzemite iz nogavice oz. odstranite elastiko.



*Pirhi (razen vinski) se bodo svetili, če jih boste namazali z malo slanine ali masla.*