

# t rulla og pynta við



*Vökur páskaregg frá Royal  
Copenhagen  
Perfekta vertinnugávan ella  
gávan til mammuna*



## Kóka eggunum **LIT**

Eggini verða litað, um tú kókar tey saman við kryddaríum, urtum og øðrum matvörum. Her er bara at royna seg fram, tí úrslitið veldt um, hvussu nógv tú letur úti kókvatnið, og hvussu leingi tú kókar eggini. Soleiðis gjørt tú: Kóka vatnið upp og lat nakrar lógvar av urtum ella skeiðir av kryddaríum í. Lat eisini nakrar skeiðir av edikki í vatnið. Legg eggini varliga í vatnið við einari spísiskeið, og kóka tey í 15-60 minuttir, alt eftir, hvat úrslit tú ynskir. Tú kanst leggja urtirnar í eitt ostalørift ella eitt kaffifiltur, har tú bindur fyri við bummulstógvi.

**Pink** – bønir, fryst hindber, radisur  
**Appilsingult** – skal av leyki, chilipulvur  
**Gult** – gurkemeja  
**Ljósagrønt** – spinatbløð  
**Grønt** – gult súreplaskal  
**Blátt** – reytkál  
**Brúnt** – kaffi ella svart te  
**Gyllt** – dild



## Rulla páskaregg

*Tað lættasta er at kóka eggini og at mála tey við vatnlitum ella at tekna á tey við litblýantum. Tey torna skjótt og eru klár at taka við út á bøin at rulla til tey brotna.. og so smakka tey av gulum vári og frískum græsi og nýggjum lívi !*

**Minst til: Eggjabakkar skulu ikki brúkast  
til annað enn ókókað egg**