

Punjena jaja (7)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **7 min**

Sastojci

Potrebno je.

- 2 jajeta
- 1 mladi luk
- 50 g sira
- 1 paradajz

Priprema

Mladi luk oprati i nasjeckati.

Kratko luk dinstati na malo ulja dok ne pusti miris, 2-3 minuta.

Dok se luk dinsta umutiti jaja i posoliti po želji.

Usuti jaja u tiganj, jaja se ne smiju mješati vec peci kao palacinku. (jaja ne treba okretati nakon kratkog vremena bice pecena sa obje strane).

U tanjiru izdrobiti viljuškom sir, ja sam koristila feta sir mada može bilo koji drugi, mladi, stari, feta ili trapist.

Kada jaja pocnu da se odvajaju od tiganja po sredini posuti sir i preklopiti na pola.

Narezati paradajz na kolutove i servirati kao prilog. Prijatno!

Savet

Jaja se peku na srednjoj temperaturi, temperatura ne smije biti prejaka da bi se jaje ravnomjerno ispeklo sa obje strane bez okretanja.