

Dorucak ili vecera - iz rerne



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kašikeputera
- 2 kašikeulja
- 200 g suhomesnatog (po izboru)
- 1 veci paradajz
- 1 sveža zelena paprika
- 150 g izdrobljenog sira
- 6 jaja
- suvi biljni zacini
- biber
- origano
- beli luk u prahu
- bosiljak
- miroija

Priprema

Uzeto pleh, vel. 35x20 cm, staviti u njega masnocu i staviti u rernu da se otopi. Izvaditi pleh, a rernu ugrejati na 200 stepeni. Suhomesnato iseci na trake, pa 2/3 isecenog rasporediti po dnu pleha.

Zatim papriku iseci na komadice, pa nju staviti preko suhomesnatog.

Paradajz iseci na krugove, pa ga rasporediti preko sastojaka u plehu.

Preko paradajza staviti izdrobljeni sir, pa ...

...razbiti jaja.

Jaja posuti biberom, suvim biljnim zacinom i navedenim zacinama. Po vrhu rasporediti ostatak suhomesnatog i malo izdrobljenog sira.

Staviti, u zagrejanu rernu, da se pece, na 200 stepeni. Kada su jaja ispecena izvaditi i...

...poslužiti. Jako brzo a veoma ukusno. Probajte!

Savet