

Jaja u paradajzu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2veca paradajza
- 2jajeta
- 2 **kocke**feta sira
- 2 **lente**dimljene slanine
- **malosvežeg** peršuna
- **malo** maslinovog ulja
- **po ukusu**origano
- **po ukusu**so, mleveni crni biber

Priprema

Paradajz dobro operite, pa mu odsecite vrh i izvadite sredinu. Okrenite ga naopacke da se dobro ocedi. Pleh obložite papirom za pecenje, poprskajte sa malo maslinovog ulja pa poreajte oceeni paradajz.

U svaki paradajz stavite po kockicu feta sira, polovinu slanine koju ste isekli na kockice.

Preko razbijte jaje.

Posolite, pobiberite i zacinite peršunom i origanom. Pecite u rerni zagrejanoj na 200 stepeni 20 minuta.

Savet