Pržena jaja i sir



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **100 g**sira
- **0,5 dl**ulja
- **po želji**soli

Priprema

U zagrejano ulje sipati krupno izgnjecen sir i pržiti oko 1 minut. Može i malo manje.

U sir dodati 3 jajeta na oko i polako mešati da ne uhvati na dno tiganja.

Kada se smesa zgusne, skinuti sa vatre.

Sipati u tanjir i poslužiti sa prilozima po želji.

Savet

Što tvrdji sir to je ukusnije. Za mene je najbolje sa paradaizom, a u zadnje vreme koristim Himalajsku so koja se stavlja na kraju spremanja.