

Sendvic od jaja



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **2**manja paradajza ili **1** veci
- **6** listova pecenice
- **1** kockica margarina
- **malokecapa**
- **malomajoneza**
- **po ukusu**soli

Priprema

Stavimo na tiganj ulje da se zgreje. Kada se zgreje razbijrmo jedno jaje i pomerimo ga u stranu. Posle par sekundi razbijemo i drugo.

Jaja okrecemo da bi se i žumance razbilo i ispeklo. Na jedno jaje stavimo 4 parceta pecenice, margarin, po ukusu kecapa i majoneza.

Pa preklopimo drugim jajetom i pržimo još malo. Okrecemo ga na par sekundi.

Kada je gotovo stavimo na tanjur. Isecemo dva paradajza i stavimo okolo. Preostala dva parceta pecenice urolamo i stavimo. Na vrh stavimo po kap majoneza.

Savet

:-)