

Jaja u pire krompiru



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **glavice** crnog luka
- 200 **g** parizera ili šunke
- **oko 6** većih krompira
- suvi biljni zacín
- so
- biber
- 3 jajeta

Priprema

Krompir oljuštiti i staviti da se kuva. Luk iseckati na kockice i propržiti, zatim dodati parizer iseckan na kockice i sve zajedno još malo pržiti. Od skuvanog krompira napraviti pire i dodati mu luk i parizer. Lepo izmešati, dodati zacine i sipati u vatrostalnu ciniju. Izdubiti 3 rupe i u svaku ubaciti po jaje. Peci u zagrejanoj rerni na 220°C dok jaja ne budu gotova. Prijatno!

Savet

Služiti uz zelenu salatu. :)