

# *Huevos habaneros sa dimljenom slaninom*



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **1**paradajz
- **1** kašicicakima
- **1/2** glavice crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **2** dlbelog vina
- **50** gputera
- 2zelene paprike
- **po ukususo**
- **po ukusum**leveni crni biber
- **50** mlulja
- **200** gdimljene mesnate slanine

## **Priprema**

Crni luk isecite na kockice, sipajte ulje u šerpicu i dinstajte lagano.

Ubacite papriku secenu na kocke i paradajz.

Promešajte i ostavite da se krkca 2-3 minuta. Beli luk iseckajte na sitno, ubacite u šerpicu. Kada je zamirisao beli luk dodajte kim i belo vino. Posolite, pobiberite. Krckajte još 5 minuta da se vino ukuva.

Keramicku ciniju premažite puterom, sipajte dinstano povrce.

Slaninu isecite na krupnije komade i poreajte preko povrca.

Razbijte jaja preko povrca i slanine i stavite u rernu da se zapece na 200 stepeni (10 minuta).

### **Savet**