Sir, jaja i ljutenica

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**tvreg, kravljeg, sira
- **4**jajeta
- **4 vrhom pune, kašike**ljutenice
- **3 kašike**ulja

Priprema

Prelistavajuci stare kuvare, naišla sam na ovaj recept, koji me je vratio u detinjstvo. Dok smo bili deca (sestra, brat i ja) majka nam je cesto pravila ovo jelo za dorucak. Samo, majka je stavljala ajvar (ja sam se odlucila za ljutenicu) i "jurnula" su secanja, koliko smo to slatko jeli. Verujte, odmah sam, sutradan, spremila mojoj deci za dorucak, i cekala njihovu reakciju. Baš sam bila sretna, kada sam videla kako slatko jedu, kao i ja, kada sam bila dete.

Sir (mora da bude zreo, nikako mlad sir) izmrviti viljuškom. Ulje staviti u odgovarajucu posudu i staviti na vatru, da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti izmrvljeni sir i, na srednjoj temperaturi, pržiti ga (uz neprekidno mešanje) dok ne pocne da se rastapa.

Tada staviti ljutenicu i pržiti 2-3 minuta (uz neprestano mešanje). Jaja razbiti u dublju posudu i, viljuškom, ih sjediniti. Umucena jaja preliti preko smese sa sirom i ljutenicom i mešati, da se i jaja isprže.

Poslužiti uz, vruci, domaci, crni hleb.

Savet