

Laban Bil Bayed (jaja u kuvanom jogurt sosu i belom luku)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šoljekuvanog jogurta
- 3 cenabelog luka
- 2 kašicicesušene, mlevene nane
- 1 kašicicesoli
- 1 kašicicebibera
- 3 šoljemasla ili kokosovog ulja
- 4 jajeta

Priprema

Pripremimo sastojke.

Iseckani beli luk izmešamo sa solju i mlevenom suvom nanom.

Zagrijemo puter ili kokosovo ulje i dinstamo beli luk oko 5 minuta. Sada sipamo kuvani jogurt u jednu vatrostalnu posudu ili kao ja u rameskine.

Razbijemo na to jaja, pazimo da žumance ostane celo. Sipamo mešavimu belog luka na to i pecemo oko 20 minuta u rerni na 180 stepeni C.

Ovako.

Savet

Nešto fino iz Libanona za doruak. Sa paretom prženog hleba, ukus je fantastian. U receptu se traži sušena nana, ja sam koristila svežu jer je imam jako mnogo u bašti.