

Jaje u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 250 gparadajza
- 1/2 manje glavicecrnog luka
- 2 kašikemaslinovog ulja
- po potrebi so
- biber
- bosiljak

Priprema

Za ovo jelo je potreban zreo oljušteni i isecen paradajz. Na ulju propržiti luk, dodati paradajz i izgnjeciti ga viljuškom. Kuvati na srednjoj temperaturi oko 15 minuta. Dodati po ukusu so, biber i listice svežeg bosljka ili seckani sušeni. Posle par minuta napraviti u sredinu mesta u koje ce se staviti jaje, pa poklopiti. Belance bi trebalo biti dobro skuvano, a žumance malo rovito. Služi se uz prepecen hleb, a može se dodati i sir po želji.

Savet

Ovo je mera za jednu osobu pa za više osoba treba poveati i meru. Jelo je fino, pa uz neki prilog od krompira dobijete ukusan ruak .