

Jaja sa povrcem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za sos od povrca:

- **1 glavicacrnog luka**
- **2 šargarepe**
- **2 crvene paprike**
- **2 dlparadajz sosa**
- **po ukusubibera**
- **po ukususoli**
- **2 kašikeulja**

Još:

- **3 jajeta**
- **1 prstohvatsoli**
- **1 kašicicaulja**

Priprema

Sipati ulje u šerpu i dodati sitno seckan crni luk i šargarepu. Dinstati 10 minuta potom dodati sitno seckanu paprimu i naliti tomatino zaciniti solju i biberom. Kuvati dok povrce ne omekša. Jaja umutiti i posoliti. Tiganj za palacinke ugrejati na srednjoj temperaturi i sipati ulje potom izliti jaja polopiti poklopljem ili alu folijom. Kad ne budu tecna jaja okrenuti kao palacinku na drugu stranu. Kotova jaja premazati sosom od povrca i zamotati kao palacinku. Seci na željene oblike.

Savet