

Veseli doručak



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebi** kora za pitu
- **10 lenti** slanine
- **100 g** kackavalja ili mocarela sira
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **4** jajeta
- **par kašika** paradajz pelata ili kecapa
- **po želji** origana
- **po potrebi** suncokretovog ulja

Priprema

Kore iseci na kvadrate, pa ih slagati u kalup za mafine koji smo predhodno dobro pomazali. Od prilike stavljamo 4 kvadrata u svaki kalup, zatim malo premažati uljem pa staviti kašiku dve paradajz pelata ili kecapa. Pršutom ili slaninom obaviti stranice svakog kalupa, staviti u sredinu mocarelu ili narendani sir po želji, dodati malo origana i na kraju razbiti po jedno jaje. Peci par minuta u predhodno zagrejanj rerni. (Vreme pecenja zavisi od rerne i od toga kako volite kuvana jaja- mojoj rerni je trebalo manje od 7 min. da bi jaja bila rovita, a 10 minuta za tvrdo kuvana jaja). Servirati sa salatoma ili prilogom po želji. Prijatno!

Savet