

# **Menament**



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 glavicacrnog luka**
- **3 sveža paradajza**
- **3 sveže paprike**
- **1 ljutapaprica**
- **po ukusuperšun**
- **po ukusu nana**
- **po ukususoli**
- **4jajeta**
- **2 dlulja**

## **Priprema**

U dubokom i širokom tiganju ugrejte ulje i 1 kašiku maslaca. Dodajte glavici luka, naseckanu na sitno i prodinstajte ga nekoliko minuta dok ne omekša. Kad je luk malo omekšao dodajte papriku i nju zajedno proprite sa lukom. Kad i paprika omekša dodajte paradajz nasecen na kockice i sve zajedno dinstajte. Dodajte peršun, nanu i na umerenoj vatri ostavite jelo dok ne ispari tecnost. Kašikom napravite udubljenja u smesi (napravite mesta za jaja) i dodajte 5 cela jaja da se isprže. Ovo jelo se jede iz tiganja sa hlebom (topka se).

## **Savet**

Može da posluži i kao glavno jelo.