

Jaja sa viršlama, u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2vece viršle
- **1 srednja glavica** crnog luka
- 2veca paradajza
- **2 kašike**paradajz pirea
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1/3 kašicice**mlevenog bibera sa belim lukom
- **1/2 kašicice**origana
- 5jajeta
- ulje

Priprema

Viršle iseci na krugove. Crni luk ocistiti i iseci na, tanje, polukrugove. Paradajz oljuštiti i iseci na kockice.

Sipati ulje u dublji i širi tiganj. Staviti ga da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti iseckani crni luk, poklopiti, i pržiti, na srednjoj temperaturi.

Kada luk, malo, omekša ubaciti, isecene, viršle. Pržiti, oko, pet minuta, uz povremeno mešanje. Zatim dodati iseckani paradajz, paradajz pire i zacine (biozacin, biber, origano). Dobro promešati i ostaviti da se krcka, dok se sos ne zgusne (poklopljeno).

Kada se sos zgusnuo napraviti, u sosu, mala udubljenja i, pažljivo, razbiti jaja u njih (ja sam namirnice stavila za tri osobe, što znaci vi sami odreujete koliko vam šta, od sastojaka, treba. Zavisi od vas, da li ce te da povecate

sastojke ili da smanjite). Svako jaje posuti sa po malo biozacina, poklopiti tiganj i, na tihoj temperaturi, pržiti, sve dok se belanca ne isprže a žumanca ostanu rovita.

Možete jaja, pažljivo (špatulom) preneti u tanjir, kao i ostale sastojke ili, hlebom, mackati direktno iz tiganja. Verujte, savršenstvo od ukusa!!!

Savet