

## Becarac sa jajima



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **3 kašik** maslinovog ulja
- **1** **vec** glavica crnog luka
- **2** **vec** paradajza
- **2** paprike
- **1** **dl** kuvanog paradajza
- **3-4** jaja
- sitno seckano peršunovo lišće
- so, biber, zacín

### Priprema

Na maslinovom ulju prvo prodinstati 5 min sitno iseckanu glavicu crnog luka, posoliti je. Za to vreme iseckati papriku (može jedna zelena, jedna crvena) na kockice, pa je dodati u luk i dinstati još 5 min povremeno mešajući. Za to vreme oljuštiti paradajz, iseckati ga na kockice, pa i njega dodati. Zaciniti po ukusu, dodati sitno seckano peršunovo lišće, kuvani paradajz, pa sve zajedno dinstati još 10-ak minuta. Na kraju unutra razbiti i cela jaja, ali ih ne mešati, vec ostaviti da se skuvaju u becarcu.

### Savet