

## **Becarac sa jajima**



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 kašike** maslinovog ulja
- **1** glavica crnog luka
- **2** paradajza
- **2** paprike
- **1** 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. Zacíniti 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**