

Brzi rucak



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **50 g**dimljene kobasice
- **100 g**dimljene slanine
- **100 g**presovane šunkarice
- **100 g**rolovane šunke
- **300 g**sveže slanine
- **100 g**topljivog sira

Zacini:

- **malosoli**
- **malobibera**
- **malocrvene** mlevene slatke paprike
- **malosuvog** biljnog zacina

Priprema

Data je slika potrebnih namernica.

Svežu slaninu zarezati na trake širine 1 cm posoliti i pobiberiti i posuti suvim zacinom pržitisa obe strane.

Ostale sastojke iseckati na parcade i poslagati naizmenicno na dno tave–tiganja.

Na blagoj vatri malo propržiti sastojke.

Na tako propržene sastojke razbiti jaja i polagano peci.

Savet