

Srca od viršli



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3viršli
- 3jajeta
- **po ukususo**
- 1paradajz
- **1 manja glavica**crvenog luka

Priprema

Viršle oljuštiti, zaseci po dužini ostavljajući 1 cm od početka viršle. Od sveke viršle formirati srca, tako da krajeve ucvrstiti cackalicama. Srca poreati u nauljenu tepsiju. U unutrašnjost svakog srca polupati po jedno jaje. Jaja posoliti i peći 10 minuta na 230 C. Pecene servirati na tanjir i dekorisati kolutovima paradajza i luka.

Savet