

Srca od viršli



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3viršli**
- **3jajeta**
- **po ukususu**
- **1paradajz**
- **1 manja glavicacrvenog luka**

Priprema

Viršle oljuštiti, zaseći po dužini ostavljajući 1 cm od pocetka viršle. Od sveke viršle formirati srca, tako da krajeve učvrstiti cackalicama. Srca poreati u nauljenu tepsiju. U unutrasnjost svakog srca polupati po jedno jaje. Jaja posoliti i peci 10 minuta na 230 C. Pecene servirati na tanjur i dekorisati kolutovima paradajiza i luka.

Savet