Prženi sir

težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**mrvljenog sira
- **3**jajeta
- ulje za prženje

Priprema

Sipati ulje u tiganj, dodati mrvljeni sir i staviti da se malo uprži (ja sam dodala i 3 sitno seckane ljute papricice ali može i bez toga). Kada se sir uprži malo i pocne da krcka, slomiti 3 jaja i sve izmešati da se sjedini. Pržiti još 2-3 minuta i skloniti sa šporeta. Ako sir nije slan posoliti po ukusu.

Savet

Brza i ukusno. Po izboru možete dodati šta god volite. Ja sam sveže papriice. Mogu se dodati i suve crvene papriice, tucana paprika, mladi luk, ali i samo sa sirom i jajima bude odlino uz hleb i neku salatu :)