

Rezanci sa slaninom i jajima



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g rezanaca,
- 200 g suve slanine
- 200 g parmezana
- 4 jaja
- 1 dl ulja
- mleveni biber
- so

Priprema

Suvu prošaranu slaninu iseci na kockice i propržiti na zagrejanom ulju. U posebnom sudu skuvati rezance, ocediti ih i pomešati sa prženom slaninom. Umutiti 4 jaja i u njih staviti 100g nastruganog parmezana, malo mlevenog bibera i soli, pa ovim preliti rezance. Promešati i staviti u zagrejanu rernu da se zapece oko 5 minuta. Potom izvaditi iz rerne i posuti struganim parmezanom.