Dorucak ili vecera - iz rerne



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašike**putera
- **2 kašike**ulja
- **200 g**suhomesnatog (po izboru)
- **1**veci paradajz
- **1**sveža zelena paprika
- **150 g**izdrobljenog sira
- **6**jaja
- suvi biljni zacin
- biber
- origano
- beli luk u prahu
- bosiljak
- miroija

Priprema

Uzeto pleh, vel. 35x20 cm, staviti u njega masnocu i staviti u rernu da se otopi. Izvaditi pleh, a rernu ugrejati na 200 stepeni. Suhomesnato iseci na trake, pa 2/3 isecenog rasporediti po dnu pleha.

Zatim papriku iseci na komadice, pa nju staviti preko suhomesnatog.

Paradajz iseci na krugove, pa ga rasporediti preko sastojaka u plehu.

Preko paradajza staviti izdrobljeni sir, pa ...

...razbiti jaja.

Jaja posuti biberom, suvim biljnim zacinom i navedenim zacinima. Po vrhu rasporediti ostatak suhomesnatog i malo izdrobljenog sira.

Staviti, u zagrejanu rernu, da se pece, na 200 stepeni. Kada su jaja ispecena izvaditi i...

...poslužiti. Jako brzo a veoma ukusno. Probajte!

Savet