

## **Menemen**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2** glavice crnog luka
- **6-7** zelenih paprika šilja
- **5-6** paradajza
- **3** jajeta
- **po ukusu** soli i bibera
- **malosvežeg** peršunovog lista

## **Priprema**

Na maslacu ispržiti sitno seckan crni luk, pa kad postane staklast, staviti papriku secenu na kockice. Pržiti izvesno vreme, da paprike omekšaju, a potom dodati paradajz isecen na kockice. Koru možete oljuštiti, a i ne mora, ja nisam. Pržiti na laganoj vatri da uvri suvišna voda i paradajz omekša, posoliti i pobiberiti. Pred kraj napraviti udubljenja u povrcu, razbiti jaja, posoliti i poslužiti kad su jaja gotova. Posuti seckanim svežim peršunovim listom.

## **Savet**