

# **Jaja u paradajzu**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2veca paradajza
- 2jajeta
- 2 kockefeta sira
- 2 lmentedimljene slanine
- malosvežeg peršuna
- malo maslinovog ulja
- po ukusuorigano
- po ukususo, mleveni crni biber

## **Priprema**

Paradajz dobro operite, pa mu odsecite vrh i izvadite sredinu. Okrenite ga naopacke da se dobro ocedi. Pleh obložite papirom za pecenje, poprskajte sa malo maslinovog ulja pa poreajte oceeni paradajz.

U svaki paradajz stavite po kockicu feta sira, polovinu slanine koju ste isekli na kockice.

Preko razbijte jaje.

Posolite, pobiberite i zacinite peršunom i organom. Pecite u rerni zagrejanoj na 200 stepeni 20 minuta.

## **Savet**