

Pržena jaja i sir



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 100 g sira
- 0,5 dl ulja
- po želji soli

Priprema

U zagrejano ulje sipati krupno izgnjecen sir i pržiti oko 1 minut. Može i malo manje.

U sir dodati 3 jajeta na oko i polako mešati da ne uhvati na dno tiganja.

Kada se smesa zgusne, skinuti sa vatre.

Sipati u tanjir i poslužiti sa priložima po želji.

Savet

Što tvrdji sir to je ukusnije. Za mene je najbolje sa paradaizom, a u zadnje vreme koristim Himalajsku so koja se stavlja na kraju spremanja.