

## Sendvic od jaja



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **10** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 manja paradajza ili 1 veci
- 6 listova pecenice
- 1 kockica margarina
- malo kecapa
- malo majoneza
- po ukusu soli

## Priprema

Stavimo na tiganj ulje da se zagreje. Kada se zagreje razbijemo jedno jaje i pomerimo ga u stranu. Posle par sekundi razbijemo i drugo.

Jaja okrećemo da bi se i žumance razbilo i ispeklo. Na jedno jaje stavimo 4 parceta pecenice, margarin, po ukusu kecapa i majoneza.

Pa preklopimo drugim jajetom i pržimo još malo. Okrećemo ga na par sekundi.

Kada je gotovo stavimo na tanjir. Isecemo dva paradajza i stavimo okolo. Preostala dva parceta pecenice urolamo i stavimo. Na vrh stavimo po kap majoneza.

**Savet**

:-)