

## Šampinjoni i jaje na oko



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 pakovanje**šampinjona
- **4**jajeta
- **10 glavica**luka arpadžik (male glavice luka)
- **2 kašika**maslinovog ulja
- **po ukusu**morske soli
- **2 kašike**svežeg vlašca

### Priprema

Šampinjone dobro ocistite i stavite u tiganj da se proprže na maslinovom ulju dok ne porumene. Dodati očišćen luk i presecen na pola ili četvrtine i još malo pržiti da luk pusti ukus. Izlomiti odozgo jaja i malo posoliti. Ostaviti na isključenoj ringli da se jaja polako ispeku, dok belance ne po beli a žumance bude polu živo. Posuti odozgo iseckanim vlašcem i poslužiti toplo kao glavno jelo. Obrok je predviđen za 2 osobe. Prijatno!

### Savet