Bengalska jaja



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**tvrdi kuvanih jaja
- **80 g**crnog luka
- **3 češnja**bjelog luka
- **1 vezica mala**peršuna
- **1,5 kašika**paradajz pire
- **1 kašika**putera
- **1 kašika** brašna
- **1,5 mala kašika**kurkume u prahu
- **1 mala kašika** kima u prahu
- **1 mala kašika**cilija u prahu
- ulje
- **1 list**lovorov
- **po ukusu**so

Priprema

Udublji tanjir stavimo kurkumu, brašno i dvije kašike vode i mješamo dok se smijesa ne sjedini. Skuvanim jajima u krug zasecemo bjelance, stavimo ih u tanjir i promješamo da se oblepe smjesom. Zatim jaja ispržimo na zagrijanom ulju u tiganji na šporetu. Kada malo porumene, stavimo ih na tanjir.

Na preostalo ulju u tiganju na šporetu popržimo sjemenke kima dodamo sitno nasjeceni luk i bjeli luk Kad crni luk omekša, u tiganji dodamo paradaiz pire, umbir mljeveni kim, cili, šeceri puter. Peršun sitno isjecemo i dodamo ga u tiganj. Nalijemo 350 ml vode, dodamo jaja i kuvamo 20 minuta na umjerenoj teperaturi.

Na tanjir za serviranje stavimo bangalska jaja i prelivamo jogurtom. Dekorišemo po grancicom zelenog bosiljka.

Savet

Prvi put pravljeno, a veoma je ukusno.