

Seljacka prženija sa kobasicom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** srpske kobasice
- **6** paprike zelene
- **3** papricice ljute
- **3** jajeta
- **1 kašika** svinjske masti
- **2 kašike** ulja
- **po ukusu** soli
- **1** veciparadajz
- **1 glavica** crnog luka
- **1** crvena ljuta papricica
- **malobibera**
- **maloorigana**
- **3 grancice** peršuna

Priprema

Papriku slatku i ljutu oprati, ocistiti od semena i izrezati je na sitne komadice. U odgovarajucem sudu dodati kašiku svinjsku masti i 2 kašike ulja i zagrejati na šporetu, zato vreme kobasice iseci na tanke krugove i dodati ih u sudu i pržiti ih.

Kada je kobasica napola uprzena, dodati seckanu papriku i papricice, sve zajedno promešati i pržiti dok paprika ne omekne.

Kada su kobasica i paprika dovoljno uprženi, u tanjiru umutiti viljuškom tri jajeta i dodati ih kobasici i paprici.

Drvenom varjacom lagano promešati da se spoje paprika i kobasica sa umucenim jajima.

Kada je prženija gotova, izruciti je u vecem tanjiru i dodati papadajz isecen na krugove i crni luka na krugove. Preliti malo uljem paradajz i luka, zaciniti malo origanom i biberom, dekorisati grancicama svežeg peršuna.

Savet

Prženija sa kobasicom recept je koji mislim da svi znaju da ga pripreme, ali nije loše prisetiti se zdrave hrane na kojima smo mi starije generacije odrasli. Ukusna je prženija, može ljuta, može slatka, ali je sva pikantna i dobar gurbanluk. Prijatno!