

Huevos habaneros sa dimljenom slaninom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 paradajz
- 1 kašicakima
- 1/2 glavice crnog luka
- 1 cenbelog luka
- 2 dl belog vina
- 50 g putera
- 2 zelene paprike
- po ukususo
- po ukusumleveni crni biber
- 50 ml ulja
- 200 g dimljene mesnate slanine

Priprema

Crni luk isecite na kockice, sipajte ulje u šerpicu i dinstajte lagano.

Ubacite papriku secenu na kocke i paradajz.

Promešajte i ostavite da se krcka 2-3 minuta. Beli luk iseckajte na sitno, ubacite u šerpicu. Kada je zamirisao beli luk dodajte kim i belo vino. Posolite, pobiberite. Krckajte još 5 minuta da se vino ukuva.

Keramicku ciniyu premažite puterom, sipajte dinstano povrce.

Slaninu isecite na krupnije komade i poreajte preko povrca.

Razbijte jaja preko povrca i slanine i stavite u rernu da se zapece na 200 stepeni (10 minuta).

Savet