

Laban Bil Bayed (jaja u kuvanom jogurt sosu i belom luku)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolj**ekuvanog jogurta
- **3 cen**abelog luka
- **2 kaš**icicesušene, mlevene nane
- **1 kaš**icicesoli
- **1 kaš**icicebibera
- **3 šolj**emasla ili kokosovog ulja
- **4**jajeta

Priprema

Pripremimo sastojke.

Iseckani beli luk izmešamo sa solju i mlevenom suvom nanom.

Zagrejemo puter ili kokosovo ulje i dinstamo beli luk oko 5 minuta. Sada sipamo kuvani jogurt u jednu vatrostralnu posudu ili kao ja u rameskine.

Razbijemo na to jaja, pazimo da žumance ostane celo. Sipamo mešavimu belog luka na to i pecemo oko 20 minuta u rerni na 180 stepeni C.

Ovako.

Savet

Nešto fino iz Libanona za doručak. Sa paretom prženog hleba, ukus je fantastian. U receptu se traži sušena nana, ja sam koristila svežu jer je imam jako mnogo u bašti.