

Pikantni doručak



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** gauda sira
- **1** roštilj kobasica
- **50 g** gnjegoške pršute
- **2** manja paradajza
- **3** jajeta
- **1/2 kašičice** ljute zacinske parike
- **1/2 kašičice** bibera
- **na vrh kašičice** bosiljak
- **na vrh kašičice** peršuna
- **na vrh kašičice** belog luka u prahu
- **na vrh kašičice** suvog biljnog zacina
- **na vrh kašičice** karia
- **na vrh kašičice** origana
- **na vrh kašičice** mlevenog umbira
- **na vrh kašičice** ružmarina
- **na vrh kašičice** mlevenog muskantnog oraha
- **2** kapi limuna

Priprema

Oljuštiti 2 paradajza iseci ih sitno i dodati šaku vode. Staviti na vreo tigan. Sve zaccine pomešati zajedno i ubaci ti ih u paradajz kad pocne da vri. Posle nekoliko sekundi dodati isecenu kobasicu i pršutu i konstantno mešati. Zatim dodati još malo vode da se ne zalepi. Ubaciti gaudu isecenu na listice i mešati. Kad sir se istopi i pokupi tecnost, kad pocne da se zgusnjava dodati jaja. I to mešati do željene gustine.

Hranu servirati preko pecenog hleba koji je zapecen u tosteru.

Savet

Kao prilog koristiti kiselo mleko. U kiselo mleko jako sitno izredndati krastavac i lepo promešati. Jako je bitno da su krastavac i kiselo mleko dobro ohlaeni kako bi dali kontrast jako pikantnom doruku.