

Menemen



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 paradajza
- 2 paprike
- 1/2 ljute papricice
- 3 jajeta
- 1 crni luk
- 1 cen belog luka
- **po ukusunane**
- **po ukusuperšuna**
- **po potrebi putera**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**

Priprema

Za ovaj tradicionalni turski doručak, pre početka pripreme, jaja izvaditi iz frižidera na sobnu temperaturu. Paprike oprati, ocistiti od semena i odstraniti peteljku, pa sitno iseckati, a ljutu papricicu ocistiti od semena i žilica pa i nju iseckati. Paradajz oprati, oljuštiti i odvojiti seme i vodeni deo. Koristi se samo mesnati deo, pa i njega sitno iseckati. Po originalnom receptu se stavlja mladi crni i beli luk, a u nedostatku istog, koristila sam stari. Ocistiti i sitno iseckati i crni i beli luk. U tiganj staviti puter, pa iseckane paprike (ako volite hrskavije paprike, pržite prvo paradajz). Kada paprike omekšaju, dodati crni luk pa i njega propržiti. Zatim dodati beli luk, paradajz i nastaviti prženje. Posoliti, pobiberiti, pa sipati jedno po jedno jaje. Varjačom lagano mešati belance, pa dodati opran i iseckan peršun i nanu (po originalnom receptu se stavlja sveža nana, a ja sam dodala i malo svežeg bosiljka). Isključiti plotnu, poklopiti i ostaviti da se na žumancima uhvati korica. Inace, jaja se mogu i izmešati u tiganju.

Savet

Ovaj doruak se jede iz tiganja, sa lepinjicama, bez korišanja pribora.