

Jaja sa povrcom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za sos od povrca:

- **1 glavica** crnog luka
- **2** šargarepe
- **2** crvene paprike
- **2 dl** paradajz sosa
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli
- **2 kašike** ulja

Još:

- **3** jajeta
- **1 prstohvat** soli
- **1 kašica** ulja

Priprema

Sipati ulje u šerpu i dodati sitno seckan crni luk i šargarepu. Dinstati 10 minuta potom dodati sitno seckanu paprimu i naliti tomatino zaciniti solju i biberom. Kuvati dok povrce ne omekša. Jaja umutiti i posoliti. Tiganj za palacinke ugrejati na srednjoj temperaturi i sipati ulje potom izliti jaja polopiti poklopljem ili alu folijom. Kad ne budu tecna jaja okrenuti kao palacinku na drugu stranu. Kotova jaja premazati sosom od povrca i zamotati kao palacinku. Seci na željene oblike.

Savet