Menament



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **3** sveža paradajza
- **3 sveže** paprike
- **1 ljuta**papricica
- **po ukusu**peršun
- **po ukusu** nana
- **po ukusu**soli
- **4**jajeta
- **2 dl**ulja

Priprema

U dubokom i širokom tiganju ugrejte ulje i 1 kašiku maslaca. Dodajte glavicu luka, naseckanu na sitno i prodinstajte ga nekoliko minuta dok ne omekša. Kad je luk malo omekšao dodajte papriku i nju zajedno proprite sa lukom. Kad i paprika omekša dodajte paradajz nasecen na kockice i sve zajedno dinstajte. Dodajte peršun, nanu i na umerenoj vatri ostavite jelo dok ne ispari tecnost. Kašikom napravite udubljenja u smesi (napravite mesta za jaja) i dodajte 5 cela jaja da se isprže. Ovo jelo se jede iz tiganja sa hlebom (topka se).

Savet

Može da posluži i kao glavno jelo.