

Vardarsko tavce



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** svinjskog filea
- **3 srednje glavice** crnog luka
- **90 g** dimljenog kackavalja
- **3** jajeta
- **150 g** lenti suve, mesnate slanine
- **po potrebi** soli
- **po želji** suvog vlašca

Priprema

Svinjski file iseci na šnite debljine prsta, a crni luk ocistiti i iseci na krugove. Na roštilju ili teflonskom tiganju ispržiti file, slaninu i luk. Ukoliko se prži u tiganju, prvo propržiti slaninu, pa meso i na kraju crni luk. U 3 manje zemljane posude staviti po trecinu mesa, slanine i luka, pa svaku posuti sa po 3 uvršne kašike rendanog kackavalja i razbiti po jedno jaje. Posoliti po ukusu, posuti vlašcem i zapeci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni C oko 10 minuta, odnosno dok se jaja ne ispeku.

Poslužiti toplo sa prilogom od krompira (pomfrit, pire) i feferonama, ili samo uz domacu pogacu i feferone.

Savet