Jaja na kraljevski nacin



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **2 veca**mladog crnog luka
- **50 g**sitno iseckane slanine
- **po potrebi**ulje
- **1 prstohvat**soli
- **1**paradajz
- **po ukusu**majonez
- **50 g**feta sira

Priprema

Iseckati tanko mladi crni luk i propržiti ga sa tanko i sitno iseckanom slaninom. Na tanjir staviti tanko isecenu fetu ili izrendanu po površini tanjira, zatim staviti tanko iseceni paradajz na kriškice preko fete i preliti majonezom. Kada slaninica bude krckava preko luka i slanine dodati 3 jaja predhodno razbijena u tanjiru. Jaja posoliti sa prstohvatom soli i pržiti 3 minuta da belance bude krckavo, zatim uljem preliti jaja.

Izvaditi jaja i staviti preko paradajza, fete i majoneza.

Pazite da žumance se ne razlije prilikom serviranja.

Savet

Ne treba previše soliti jaja jer je feta dovoljno slana. Uživaj te.