

Oufes a la Provançal



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **1-2** cenabelog luka
- **500 ml** soka od paradajza
- **3** jajeta
- **po ukusu** soli i bibera
- **nekoliko listica** svežeg bosiljka
- **2-3 kašika** maslinovog ulja

Priprema

Na maslinovom ulju izdinstati seckan crni luk, kad omekša dodati na listice secen beli luk, pa kad zamiriše, ubaciti nekoliko iscepkanih listica bosiljka, da otpuste aromu, a onda naliti paradajz sok. Krckati na tihoj vatri, zaciniti solju i biberom, ubaciti još bosiljka. Kad se sos zgusnuo, napraviti kašikom udubljenje i sipati u svako po jaje. Belance treba da bude dobro skuvano, a žumance rovito. Poslužiti uz prepečen hleb.

Savet