

Oufes a la Provancal



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrнog luka**
- **1-2 cenabelog luka**
- **500 mlsoka od paradajza**
- **3jajeta**
- **po ukusu soli i bibera**
- **nekoliko listica svežeg bositjka**
- **2-3 kašikem maslinovog ulja**

Priprema

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

Savet