

Pržen paradajz



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **1** kg paradajza
- **2** jajeta
- **po** ukusu so
- **po** ukusu biber
- **po** ukusu suvi biljni zacin
- **po** potrebi ulje

Priprema

Na zagrejanom ulju upržiti sitno seckan crni luk. Kad dobije staklastu boju dodati opran, oljušten i iseckan paradajz.

Pržiti na umerenoj vatri dvadesetak minuta, povremeno mešajući.

Kad se paradajz uprži, dodati jaja, mešati dok se svi sastojci ne sjedine.

Zaciniti po ukusu (dodati so, biber i suvi biljni zacin).

Savet

Služiti uz sir, a ako tome dodate i vruću pogaču-eto vama idealnog ručka. Prijatno.