

Pržen paradajz



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrнog luka**
- **1 kgparadajza**
- **2jajeta**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **po potrebiulje**

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 mešajuci.

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 vruu pogau-eto vama idealnog ruka. Prijatno.