Vegetarijanski užitak

težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**vecih pecurka
- **1 šaka** izrendanog mladog kupusa
- **2**jajeta (kuvana)
- **2 šake**mladog crnog luka (samo zeleno)
- **1/2 glavice**crnog luka
- **4 cešnja**belog luka
- **4**paradajza
- **10 kašika**soja sosa
- **1 kašika**origana
- **1 kašika**bibera
- **1**ljuta papricica

Priprema

Skuvati jaja i sitno ih iseckati.

Oljuštiti paradaih i iseci ga sitno. Pecurke iseci što krupnije i pola glavice crnog luks. Izrendati kupus, iseckati 10-ak struka mladog crnog luka i beli luk iseci krupnije.

Propržiti pecurke na malo ulja sa pola glavice crnog luka i biberom, 10-ak minuta, dok sva tecnost koju su ispustile ne ispari.

Zatim propržiti na soja sosu kupus, ljutu papricicu, peruške mladog luka i beli luk.

Pržiti 2-3 munuta i dodati origano i paradajz.

Nakon desetak minuta dodati pecurke.

Zatim dodati kuvana jaja.

Servirati. Najbolje jesti majonez ili kiselo mleko kao dodatak.

Savet

U jelo se ne stavlja so.