

## Zaprženi sir sa jajima



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **200 g** sir
- **2** jajeta
- **po ukusu** mast ili ulje

### Priprema

U tiganj staviti mast da porekrije dno. Dodati izmravljeni sir i pržiti oko 2 minuta mešajući konstantno da sir ne zagori. Ako u slučaju bude malo redje zavisi do sira dodati pola kašike brašna ja sam dodala heljdino. Kada se sir ispržio dodati dva umucena jajeta i malo aleve paprike i mešati da se sve sjedini dok se jaja ne isprže. Prijatno!!!

### Savet