

Prženi paradajz sa jajima



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 male šoljice** ulja
- **3 veća domaća** paradajza
- **2** jajeta
- **1 puna kašičica** soli
- **prstohvat** sode bikarbone

Priprema

Paradajz usitniti u secku. U šerpicu sipati ulje i kada se zagreje sipati samleveni paradajz. Promešati i staviti na srednjoj vatri da krcka. Povremeno promešati i krckati da uvri voda. Dodati so i prstohvat sode bikarbone. Ulupati viljuškom jaja, pa kada je paradajz već gust sipati umućena jaja i mešati da se povežu sa paradajzom. Pržiti još par minuta i skloniti.

Savet

Poslužiti vruće uz sir i pogacu . Uz ovakva "przena" najsladje je kad se umace domaci hleb. I nista vise sem njega nije potrebno:)