

Prženi paradajz sa jajima



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 male šoljice** ulja
- **3 veka domaca** paradajza
- **2** jajeta
- **1 puna kašicica** soli
- **prstohvatsode** 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 vec gust sipati umucena jaja i mešati da se povežu sa paradajzom. Pržiti još par minuta i skloniti.

Savet

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