

Obrok sa slaninom, paprikom i jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** lentedimljene slanine
- **4** crvene paprike
- **1/2** strukapraziluka
- **8** jaja
- **100 g** feta sira
- **1** kašik masti

Priprema

U tiganj na šporetu staviti kašiku masti. Praziluk dobro oprati, sitnije iseckati i sipati u tiganj. Deblje lente slanine iseci na kockice ili trakice i dodati praziluku. Papriku oprati, ocistiti od semenki, pa i nju dodati sastojcima. Sve zajedno pržiti na srednjoj temperaturi uz povremeno mešanje dok povrce ne omekša.

Pred kraj dodati jaja i usitnjen sir. Mešajuci dovršiti prženje još 2-3 minuta.

Savet

Ukusan šareni obrok koji se brzo sprema.