

Vrganji sa jajima



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 200 g** svježih vrganja
- **1 glavica** crnog luka
- **parce** putera
- **1-2 kašike** ulja
- **4** jajeta
- **po ukusu** soli
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog začina

Priprema

Vrganje ocistiti i prebrisati. Luk ocistiti i narezati na kockice. U tiganju zagrijati ulje i puter. Dodati luk, pa pržiti da postane staklast. Dodati i vrganje, narezane na parcad.

Zaciniti mješavinom začina, pa dinstati nekih 5 minuta.

Umutiti jaja i so, pa sipati u tiganj sa vrganjima. Pržiti na laganoj vatri, bez miješanja i okretanja; tiganj tek protresti.

Gotovo jelo zaciniti svježe mljevenim biberom! Poslužiti odmah, uz svježe pecivo!

Savet