

## **Prženija (2)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **potrebno je:**

- **1 glavicacrнog luka**
- **6 paprika**
- **2paradajza**
- **po potrebiulje**
- **2jaja**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **po ukususuvi biljni zacin**

### **Priprema**

Paprike oprati, obrisati, ispeci te ih oljuštiti. Oljuštene paprike ocistiti od semenki i peteljki, iseckati ih i odložiti sa strane.

Na zagrejanom ulju upržiti sitno seckan crni luk, dodati pripremljenu papriku i kratko propržiti. Zatim, umešati opran, oljušten i iseckan paradajz. Upržiti na umerenoj vatri dok se paradajz i paprika lepo ne uprže.

Jaja razmutiti,dodati u tiganj i mešati kako bi se jaja upržila i kako bi se sastojci sjedinili. Posoliti i pobiberiti po ukusu, umešati suvi zacin i izmešati.

Prženiju skloniti sa ringle, servirati i poslužiti.

## **Savet**

Po želji, možete naseckati ljutu papriicu i upržiti je zajedno sa ostalim sastojcima. Ovo je moje omiljeno jelo. Uz sir i vruu pogau dobiete savršen obrok. Prijatno!