

Prženija (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **6** paprika
- **2** paradajza
- **po potrebi** ulje
- **2** jaja
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi 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 papričicu i upržiti je zajedno sa ostalim sastojcima. Ovo je moje omiljeno jelo. Uz sir i vruću pogaču dobićete savršen obrok. Prijatno!