

## **Becarac sa jajima**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 kašikem maslinovog ulja**
- **1 vecaglavica crnog luka**
- **2 vecaparadajza**
- **2 paprike**
- **1dl kuvanog paradajza**
- **3-4 jaja**
- sitno seckano peršunovo lišće
- so, biber, zacin

### **Priprema**

Na maslinovom ulju prvo prodinstati 5 min sitno iseckanu glavicu crnog luka, posoliti je. Za to vreme iseckati papriku (može jedna zelena, jedna crvena) na kockice, pa je dodati u luk i dinstati još 5 min povremeno mešajuci. Za to vreme oljuštiti paradajz, iseckati ga na kockice, pa i njega dodati. Zaciniti po ukusu, dodati sitno seckano peršunovo lišće, kuvani paradajz, pa sve zajedno dinstati još 10-ak minuta. Na kraju unutra razbiti i cela jaja, ali ih ne mešati, vec ostaviti da se skuvaju u becarcu.

### **Savet**