

Jaja u paradajz sosu



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** paradajza
- **4** jajeta
- **1 dl** maslinovog ulja
- **po ukusu** peršun ili bosiljak
- **po ukusu** so
- biber

Priprema

Sipati ulje u zagrejan tiganj, pa kada se zagreje, dodati seckan paradajz, posoliti i pržiti. Pri kraju prženja preko paradajz sosa razbiti "jaja na oko", posoliti, po ukusu pobiberiti, pokriti poklopcem i ostaviti na vatri nekoliko minuta, tako da žumanca ostanu rovita. Po želji posuti peršunom ili seckanim bosiljkom. Ja sam stavila peršun, (ko šta voli).

Savet