Menemen



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**paradajza
- **2**paprike
- **1/2** ljute papricice
- **3**jajeta
- **1**crni luk
- **1** cen belog luka
- **po ukusu**nane
- **po ukusu**peršuna
- **po potrebi**putera
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Za ovaj tradicionalni turski dorucak, pre pocetka pripreme, jaja izvaditi iz frižidera na sobnu temperaturu. Paprike oprati, ocistiti od semena i odstraniti peteljku, pa sitno iseckati, a ljutu papricicu ocistiti od semena i žilica pa i nju iseckati. Paradajz oprati, oljuštiti i odvojiti seme i vodeni deo. Koristi se samo mesnati deo, pa i njega sitno iseckati. Po originalnom receptu se stavlja mladi crni i beli luk, a u nedostatku istog, koristila sam stari. Ocistiti i sitno iseckati i crni i beli luk. U tiganj staviti puter, pa iseckane paprike (ako volite hrskavije paprike, pržite prvo paradajz). Kada parpike omekšaju, dodati crni luk pa i njega propržiti. Zatim dodati beli luk, paradajz i nastaviti prženje. Posoliti, pobiberiti, pa sipati jedno po jedno jaje. Varjacom lagano mešati belance, pa dodati opran i iseckan peršun i nanu (po originalnom receptu se stavlja sveža nana, a ja sam dodala i malo svežeg bosiljka). Iskljuciti plotnu, poklopiti i ostaviti da se na žumancima uhvati korica. Inace, jaja se mogu i izmešati u tiganju.

Savet

Ovaj doruak se jede iz tiganja, sa lepinjicama, bez korišenja pribora.