

Jaja na kraljevski nacin



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 **vec**amladog crnog luka
- 50 g sitno iseckane slanine
- **po potrebi** ulje
- 1 **prstohvat** soli
- 1 paradajz
- **po ukusu** majonez
- 50 g feta sira

Priprema

Iseckati tanko mladi crni luk i propržiti ga sa tanko i sitno iseckanom slaninom. Na tanjir staviti tanko isecenu fetu ili izrendanu po površini tanjira, zatim staviti tanko iseceni paradajz na kriškice preko fete i preliti majonezom. Kada slaninica bude krckava preko luka i slanine dodati 3 jaja predhodno razbijena u tanjiru. Jaja posoliti sa prstohvatom soli i pržiti 3 minuta da belance bude krckavo, zatim uljem preliti jaja.

Izvaditi jaja i staviti preko paradajza, fete i majoneza.

Pazite da žumance se ne razlije prilikom serviranja.

Savet

Ne treba previše soliti jaja jer je feta dovoljno slana. Uživaj te.