

Pecena jaja s lukom

Ovako spremljena jaja mozete poslužiti i kao samostalno jeli, a mozete služiti i kao toplo predjelo...

1 Ocistite i operite luk, pa ga isecite na rebra.

2

3

4 Posudu za pecenje premazite celom naznacenom kolicinom maslaca, spustite luk u posudu i stavite ga u pecnicu da se pece oko dvadeset minuta na umerenoj temperaturi.

5

6

7 Posle ga izvadite iz pecnice i na njega sipajte razlupana jaja.

8

9

10 Pospite struganim kackavaljem i vratite u pecnicu da se sada zapece na jacoj temperaturi.

Sastojci:

jaja 10

crnog luka 3 glavice

kackavalja 100 g

maslaca 20 g

soli, bibera malo

12

13 Ād izvadite iz pecnice, posolite i pobiberite.

Napomena:

Sluzite toplo.