

Praziluk sa jajima

Izuzetno brzo, a ukusno i zasitno jelo



1 Praziluk ocistiti i iseci na kolutove. Preliti uljem i zacinima i prziti na tiganju.

2

3

4 Kad malo omeksa razbiti jaja odozgo (kao na oko), poklopiti tiganj odgovarajucim poklopcem, smanjiti temperaturu i prziti dok se jaja ne ispeku.

5

6

7 Ako osetite da ce da vam zagori jelo,dodajte vrlo malo vode, koliko da se ne zalepi za tiganj, to ce svakako ispariti brzo.

Napomena:

Sluziti uz kiselu pavlaku i salatu.

U zavisnosti od broja osoba, a i apetita, mozete povecati/smanjiti kolicinu praziluka/jaja.

Sastojci:

praziluka 4 struka

ulja nekoliko kasika

sol,i,bibera malo

mesavine zacina kasicica

jaja 4