



## Пржени јајца со чери домати, маслинки и билки

Еве едноставен начин на пржените јајца за појадок да им дадете импресивен изглед. Маслинките, чери доматиите и сувите билки сигурно ќе му дадат ново руво на Вашиот просечен појадок... Не само што изгледа подобро, има и подобар вкус!



### Состојки:

- 4 јајца
- Една рака црни и зелени маслинки
- Една рака чери домати
- 1 кафена лажичка суво оригано
- 1 кафена лажичка суви чили пиперчиња
- Ладно цедено маслиново масло
- Квалитетен леб
- Сол и бибер

### Чекор 1

Време е за сецкање: Прво исечкајте ги чери доматиите на тенки парчиња...

Потоа земете ги маслинките... Овде користиме зелени и црни маслинки заради разновидност...

Пресечете ги на половина и извадете ги семките, ако се со семки...

### Чекор 2

Потпечете го лебот на грил тавата... Делимано грил тавата на лебот му дава одлична боја со златни линии по должината на лебот...

### Чекор 3

Време е за пржење: Ставете малку високо квалитетно маслиново масло во тавата за пржење додека таа се загрева и почнете да ги пржите маслинките и чери доматиите...

Сакаме вкусовите на овие состојки да се спојат со маслото. Потрудете се убаво да ги зачините со сол и бибер.

Направете место на средината од тавата и ставете 2 јајца...

Покријте ги додека се пржат со сувото оригано и чили пиперчињата...

Оставете ги јајцата да се пржат на среден оган преливајќи ги со жешко масло одозгора за да го завршите процесот на подготовка...



#### Чекор 4

Време е за сервирање: На чинија ставете го потпечениот леб и потоа врз него ставете ги јајцата и обилна количина од другите состојки...

#### Совет

Ова се класични медитерански вкусови... Зошто да не се обидете јајцата да ги комбинирате и со други состојки, кои ќе ги додадете во раната фаза од подготовката за тие да се готват заедно со јајцата и да се спојат со нив.

#### Користени производи:



Грил тава



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)