

Jaja w czyścucu wersja 2 - w keczupie



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	2 szt
cebula	
ząbek czosnku	
1/3 szkl. keczupu (u mnie pikantny)	
kapka wody jezeli sos jest za gęsty	
oregano	
natka pietruszki	
pieprz	
drobno starty ser - masdamer chociaz lepszy byłby twardszy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na łyżke oliwy wrzuciłam posiekana drobno cebulke i pokrojony czosnek. Poddusiłam , zalałam keczupem, dodałam przyprawy, sos chwile sie razem dusił ok 2min., zrobil sie gęsty wiec podlałam wodą. Do srodka ostrocznie wbiłam jajka zeby sie nie rozlaly. Posypałam serem i natką. Przykryłam zeby sie ścięło. Gotowe ostrocznie łopatka przełożyłam na talerz, otoczyłam sosem, podałam grzankami chleba.