



## Jajce na oko s pršutom in sirom

Chef Jurij Mlakar

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Na vroče olivno olje položimo pršut ga cvremo kakšno minuto, nanj vlijemo jajce in po beljaku potresemo nariban ali na rezine narezan sir. Temperaturo malo znižamo, pokrijemo s pokrovko in cvremo še cca 5min, oziroma dokler rumenjak ne prične postajati belkast. Dodamo lahko papriko ali paradižnik.

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 jedilna žlica olivnega olja
- 1 kos jajce
- 5 dag pršuta
- 10 dag sira trapista ali gavde