

Jaja na oko

Sastojici za jelo jaja na oko

1. Jaja kokošija sveža



Jaja kokošija
1 pakovanje

2. Kuhinjska so i biber crni mleveni



So kuhinjska
Biber crni
mleveni

3. Ulje jestivo suncokretovo



Ulje jestivo

suncokretovo

4. Opciono – bosiljak ili peršun iz kesice



Bosiljak
sušeni
pakovanje

Priprema jela jaja na oko

1. Sipamo ulje u tiganj



Ulje sipamo u
tiganj

2. Palimo ringlu na max 9, razbijamo jedno po jedno jaje u
stavljamo u tiganj.



Ulje stavimo u

tiganju

3. Posolimo, pobiberimo, opciono – pospemo sa malo bosiljka ili peršuna, poklopimo i isključimo ringlu, ostavimo poklopljeno 1-2 min



Jaja na oko
gotovo

Serviramo na tanjir

Jaja na oko idu odlično uz [varivo od spanaća](#) i čine kompletan obrok.

Prijatno