

Vejce po marocku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- paprika červená 1 ks
- olej 2 lžíce
- cibule 1 ks
- slanina anglická 100 g
- vejce 4 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks
- paprika sladká mletá 1 špetka
- sýr plátkový 3 plátek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Maroko

Počet porcí: 2

Postup:

Papriku nakrájíme na nudličky a orestujeme lehce na oleji. Přidáme nadrobno pokrájenou cibuli a slaninu a opékáme za stálého míchání, až cibule zesklivatí.

Vejce rozklepneme na pánev, osolíme, opepříme, posypeme paprikou, ale nemícháme. Nakonec poklademe plátky sýra, přikryjeme poklicí a necháme ještě chvíli dojít. Podáváme s opečeným toastem.