



Angleški zajtrk

⌚ 30—35 Min   

Priprava

- 1 V ponvi z malo oljčnega olja popražite seseklano čebulo, češnjev paradižnik in česen. Nato primešajte papriko v prahu in takoj zalijte s kisom.
- 2 Dodajte paradižnik in fižol ter vse skupaj premešajte. Primešajte še Worcester omako in rjavi sladkor. Dušite na majhnem ognju, dokler se konsistenca ne zgosti.
- 3 Med tem rezine kruha namažite z maslom in jih v pečici specite do zlato rjave barve in pripravite ocvrta jajca.
- 4 V fižol vmešajte sveže nasekljan peteršilj.
- 5 Postrezite z ocvrtim jajcem in hrustljivim kruhom z maslom.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 žlici	Oljčnega olja
2 pesti	Češnjevih paradižnikov
1	Fino sesekljana čebula
1 strok	Česna
400 g	Paradižnikovega pireja
2 žlici	Worcesterske omake
1 žlica	Rjavega sladkorja
1 žlica	Belega vinskega kisa
500 g	Belega fižola
1 šop	Svežega peteršilja
8 rezin	Belega kruha
4	Jajca
1 žlička	♦ Paprika sladka
	♦ Sol zeliščna jedilna
	♦ Poper pisani celi

