



Angleški zajtrk

⌚ 30–35 Min 

Priprava

- 1 V ponvi z malo oljčnega olja popražite seseckljano 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 rjav sladkor. Dušite na majhnem ognju, dokler se konsistenco 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 hrustljavim kruhom z maslom.

Sestavine 4 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

| | |
|----------|-------------------------|
| 2 žlici | Oljčnega olja |
| 2 pesti | Češnjevih paradižnikov |
| 1 | Fino seseckljana 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 |
| | ◆ Popri pisani celi |

