



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
	👉 Jedilna sol
	👉 Popri pisani celi

