



HACKFLEISCHPFANNE MIT EIERN

BALKANFRÜHSTÜCK

Zutaten:

500 g Hackfleisch
(am besten grob gehackt, nicht zu mager)
2 Zwiebel
4-5 Knoblauchzehen
1-2 EL Ajvar (Paprikapaste)
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
20-50 ml Rindsbrühe oder Wasser
½ Dose gehackte Tomaten oder 2 Fleischtomaten
4 Eier



Zubereitung:

- 1) In einer Pfanne erhitze ich zunächst etwas Öl oder Butter und brate darin die Zwiebel und Knoblauchwürfel an.
- 2) Dann folgt das Fleisch und wird so lange gedünstet bis es durch ist.
- 3) Anschließend wird es mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver gewürzt.
- 4) Es folgen Ajvar, die gehackten Tomaten und etwas Brühe, denn die Fleischmasse darf nicht trocken sein und am Pfannenboden kleben.
- 5) Danach mache ich an vier Stellen der Pfanne mit einem Löffel eine Einbuchtung und gebe in diese die Eier.
- 6) Gebe einen Deckel auf die Pfanne, reduziere die Hitze von Stufe 9 auf 4-5 und brate die Eier etwa 5-8 min, je nachdem wie durch ich sie haben will.



ČILBUR/ČIMBUR „NA OKO“ SA MLJEVENIM MESOM

Sastojci:

500 g mljevenog mesa
(najbolje grubo mljeveno i malo masnije)
2 glavice luka (isjeckane na sitne kockice)
4-5 čehni bijelog luka (isjeckanih na sitne kockice)
1-2 kašike ajvara
so, biber, crvena mljevena paprika
20-50 ml goveđe supe ili vode
½ konzerve nasjeckanog paradajza ili 2 velika paradajza
4 jaja



Pripema:

- 1) U jednoj tavi zagrijte puter ili ulje pa popržite najprije kocke crvenog i bijelog luka.
- 2) Zatim slijedi meso koje se dinsta 5-10 min.
- 3) Sve začinite solju, biberom i paprikom u prahu.
- 4) Dodajte ajvar, paradajz i malo goveđe supe, jer mesna smjesa ne smije biti suha ili se lijepiti za dno tave.
- 5) Zatim na 4 mjesta u tavi napravite rupice u koje lagano stavljate jaja.
- 6) Stavite poklopac, smanjite vatru od 9. stepena na 4. ili 5. i pecite jaja između 5 i 8 minuta, zavisno od toga da li želite da vam žumanjci ostanu kremasti ili da se potpuno ispeku.