

Spejlæg med peberfrugt og løg

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær løget i halve skiver. Skær peberfrugter i tynde strimler. Skær chilien i små tern. Skær tomaterne i tern.

Varm olien op på en stor pande over medium varme. Svits løg og peberfrugter til løgene er klare ca. 6-8 minutter.

Tilsæt røget paprika, chili og hakkede tomater og svits i 3-4 minutter mere. Tilsæt salt og peber.

Lav 4 huller mellem grøntsagerne. Slå æggene ud i hullerne og læg låg eller staniol over. Steg ved medium varme i ca. 5 minutter indtil æggene er færdige. Kom salt og peber på æggene.

Pynt med persille.

Ingredienser

- 1 stort løg
- 2 røde peberfrugter
- 1 tsk. røget paprika
- 1 rød chili
- 2 mellemstore tomater
- 4 æg
- Salt og peber
- 1 spsk. olivenolie

Pynt: Persille