



Hozzávalók:

40-50 dkg hámozott paradicsom (konzerv is lehet), 10 dkg vaj, só, őrölt fekete bors, fél csokor petrezselyem, 8 tojás, 0,8 dl tejszín (esetleg tej), 4 vékony szelet húsos szalonna (sliced bacon)

1. A paradicsomot félbevágjuk, magjait kikaparjuk, húsát kis kockákra aprítjuk. A fele vajat fölolvasztjuk, a paradicsomot pár perc alatt megfonnyasztjuk rajta. Enyhén megsózzuk, megborsozzuk, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük.
2. A tojásokat egy tálban, egy kevés sóval, a tejszínnel vagy tejjel fölverjük. Egy serpenyőben a maradék vaj negyedét fölolvasztjuk, a tojás negyedét ráöntjük. A serpenyőt rázogatva sütjük a tojást, és csak addig keverünk bele egyszer-egyszer míg kezd megkocsonyásodni. Ha az alja megpirult, és a teteje is megkocsonyásodott, úgy csúsztatjuk tálra, hogy közben a paradicsom negyedével megtöltjük és félbehajtjuk. Ugyanígy sütjük meg a másik 3 adagot is.
3. Tálaláskor mindegyik tetejére egy-egy szelet ropogósra sült szalonnát fektetünk.

4 főre

Elkészítési idő: 15 perc

Egy adag: 429 kcal • 14,1 g fehérje • 38,8 g zsír • 5,7 g szénhidrát • 1,9 g rost • 626 mg koleszterin