



Неабходна: перац балгарскі трох колераў (зялёны, жоўты, чырвоны), 3 яйкі, патэльня, алей.

Як прыгатаваць?

- 1. Перац вымыць, нарэзаць кольцамі шырынёй 2 см.
 - 2. Разагрэць патэльню, наліць алей.
 3. Пакласці на разагрэтую патэльню кольцы перцу зялёнага, жоўтага і чырвонага колеру.
 4. Абжарваць на павольным агні 3-5 хвілін.
 5. У цэнтр кожнага кальца ўбіць 1 яйка.
 - 6. Праз хвіліну страва гатова.
- Смачна есці!