

# Macaroane cu sunca si oua

## Macaroane cu sunca si oua

### Ingrediente :

250gr macaroane, 200gr sunca slaba, 4oua, ulei de masline.

### Preparare :

Se fierb macaroanele in apa cu putin ulei si sare. Se prajeste sunca taiata felii(subtiri si in partratele) intr-o tigaie adanca, cu ulei de masline. Macaroanele fierte, scurse bine de apa, se adauga peste sunca. Se prajesc 2-3 minute si apoi se adauga rand pe rand ouale intregi, iar cu furculita se amesteca (usor, in spirale) inca vreo 2 minute.

Se poate servi cu compot de caise sau piersici.

Dupa preferinta si gust se poate pune ketchup ca decor.