

# Oua macedonia

## Oua macedonia

### Ingrediente :

1-2 ardei grasi copti, 2-3 rosii, 4-6 oua, sare, piper, ulei

### Preparare :

Ardeii copti se curata de seminte si se taie fasii subtiri. Se rumenesc in putin ulei, mestecind mereu, avind grija sa nu se arda.

Se adauga rosiile date prin razatoare, sau fara coaja taiate cubulete. Se amesteca si se lasa sa scada putin sucul rosiilor.

Separat se sparg ouale intr-un castronel si se bat putin (nu ca pt. omleta). Se adauga in tigaie si se potriveste cu sare si piper dupa gust. Se amesteca pentru a incorpora ouale cu rosiile si ardeii.

Cind ouale sint facute se rastoarna intr-un castron. Se pot manca calde sau reci. Dupa gust se mai poate adauga branza sau patrunjel deasupra, dar sint excelente fara brinza. Se pot servi ca aperitiv sau pentru o masa rapida de vara, sau garnitura pentru o friptura de pui. E frumos daca ardeii sint verzi, astfel in farfurie vor fi trei culori! Pofta buna!