

# Fritaja sa mišancom



**fritaja sa mišancijom** za 2 odobe

- 3-4 **jaja**
- 1/2 dl [maslinovohg ulja](#)
- 70 g mesnate slanine ili masnijeg pršuta
- 1/2 MŽ vegete
- 1/4 MŽ papra
- 1-2 šake [mišancije](#)
- 1 MŽ šećera

**Mišanciju** operite te odvojite listove od grančica.

Zakipite vodu sa žličicom šećera te pofurite [listove mišance](#). Pri tome pazite da prvo pofurite tvrđe trave, a zatim one mekše listove.

**Mišanciju** ostavite je u vrućoj vodi, poklopljeno sve dok ne omekani.

Dovoljne je mekana kada najtvrdju travu možete stisnuti između kažiprsta i palca.

U međuvremenu nasjecite [slaninu](#) na trakice i u tavnici je kratko poržite da počne puštati masnoću.

Dodajte **maslinovo ulje** i malo ugrijte. Pazite da maslinovo ulje ne počne dimiti.

**Mišanciju** dobro ocjedite te dodajte na **slaninu** i maslinovo ulje, zapržite da nestane vlaga.

**Razmućena jaja** dodajte špeku, posipajte vegetom i paprom te uz stalno mješanje zapecite da **jaja** budu gotova.

**Fritaju sa mišancijom** servirajte odmah dok je vruća.





[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)