



רכיבים:

1 מעט שמן זית

1 מחבת

1 ביצה

מעט מלח

אופן ההכנה:

1. מחממים מעט שמן זית במחבת ומסובבים המחבת על מנת לכסות את שטחו בשמן.

2. כשהשמן רותח, שוברים הביצה בזהירות למחבת, ממליחים קלות ומשהים לטיגון.

3. כאשר היקף הביצה נהייה שרוף קלות, הביצה מוכנה.