

Продукти:

- 1 с.л олио
- 150 гр. сирене
- 3 яйца
- 100 гр сметана (получава се добре и със сладка и със солена сметана)
- 100 гр кашкавал
- черен пипер

Начин на приготвяне:

1. Загрейте олио в тигана. Прибавете натрошеното сирене. Оставете за около 1-2 мин да се позапържи.
2. Залейте с разбитите яйца.
3. Добавете слой сметана, добре разпределен върху разбитите яйца.
4. Настържете обилно кашкавал върху сметаната. Смъкнете от котлона когато кашкавалът се разтопи.
5. Поръсете с черен пипер на вкус
6. Смъкнете от котлона когато яйцата се позапекат (по-рожкави или по-запечени в зависимост от вкуса)

Добра вариация на ястието се получава ако към сиренето на стъпка 1 се запържи и шунка.

Получава се апетитно ястие на редове, като най-отдолу сиренето е приятно запечено, а кашкавалът и сметаната се стичат отгоре, черният пипер допринася за богатия вкус на ястието контрастирайки на млечните продукти.