



# LOLIKOV PZVATSEGH

Le nom de ce plat ne vous dit rien ? Alors soyez curieux !

## INGRÉDIENTS

- 8 tomates bien juteuses
- 2 œufs ou plus
- 1 oignon
- Persil, coriandre, anis séché
- Huile d'olive
- Sel, poivre

## PRÉPARATION

- Hacher l'oignon et faire revenir dans une casserole avec de l'huile d'olive.
- Peler les tomates, et les mettre entières avec l'oignon.
- Faire mijoter jusqu'à ce que les tomates réduisent.
- Battre les œufs et les ajouter au mélange.
- Ajouter l'assaisonnement avec les différentes herbes séchées.
- Saler, poivrer.
- Laisser cuire 2/3 minutes.
- C'est prêt !