

Fuskpizza till lunch

Två portioner

En ¼-dels gul paprika

En ¼-dels röd paprika

1-2 färska champinjoner

salami eller chorizo (eller annan välkryddad korv)

4 ägg

Ca 1 msk tomatsås (sockerfri)

Kryddor: grillkrydda, grovmalen svartpeppar, oregano

Eventuellt ½ lök

Skär paprika och champinjon i smala strimlor (och löken). Skär korven i tunna skivor. Bryn det tillsammans i en stekpanna (med lock). Vispa äggen och blanda i tomatsås och kryddor. Häll över på det övriga i stenpannan och stek på svagare värme under lock. Vänd när det har lagom färg (dela upp i 4 bitar om det inte går att vända hela). Lägg riven ost eller några ostskivor ovanpå som får smälta. Låt det steka på andra sidan. Klar att äta!