

Jaja sadzone

Autor: **fiorof**Przepisów: **35** Ocena: **352**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- jajka, 2 sztuki
- olej
- Natka pietruszki, pęczek
- sól, pieprz, szczypta
- ciemne pieczywo
- prawdziwe masło

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni podgrzewamy olej.
- 2 Rozbijamy jajka i smażymy dalej na wolnym ogniu. Kiedy zauważymy, że jajko odpowiednio się ścięło - zdejmujemy je ostrożnie z patelni.
- 3 Gotowe. Posypujemy natką. Doprawiamy do smaku. Podajemy ze świeżym , ciemnym pieczywem posmarowanym masłem. Smacznego :)
- 4 Na patelni podgrzewamy olej.
- 5 Rozbijamy jajka i smażymy dalej na wolnym ogniu. Kiedy zauważymy, że jajko odpowiednio się ścięło - zdejmujemy je ostrożnie z patelni.
- 6 Gotowe. Posypujemy natką. Doprawiamy do smaku. Podajemy ze świeżym , ciemnym pieczywem posmarowanym masłem. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: