

Jajecznicza na śmietanie



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: 725 Ocena: 48498

 1-2 os.  15 min  łatwe  tanie

Składniki:

- jajka 2 sztuki
- śmietana 18% do zup i sosów 150 ml
- sól
- świeże pieczarki 4 sztuki (same kapelusze)
- papryka 1/2 sztuki (u mnie pół na pół żółta i czerwona papryka)
- ćwiartka cebuli

Sposób przygotowania:

- 1 Paprykę i cebulę pokroić w drobną kostkę, pieczarki obrać, pokroić w półplasterki. Warzywa podsmażyć na patelni, ewentualnie można dodać 2-3 łyżki wody lub odrobinę oliwy, gdyby się przypalały, ale moim zdaniem nie jest to konieczne, bo pieczarki szybko puszcza sok. Lekko podsmażone warzywa zestawić z palnika, następnie wlać do nich śmietanę i wbić jajka. Całość energicznie zamieszać*, posolić. Masę jajeczną podgrzewać powoli, mieszając niemal cały czas, ponieważ śmietana z jajkami lubi się przypalać. Jajecznicę smażyć kilka minut, do momentu aż masa się zetnie. Podajemy od razu ze świeżym pieczywem.

*Jajka i śmietanę możemy mieszać ze sobą przed dodaniem do warzyw i na patelnię wlać już jednolitą masę jajeczno-śmietanową.

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: