

Jajecznicą na wędzonych skwarkach z wędzonego podgardla, ze szczypiosem.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **577** Ocena: **4437**



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- jaja kurze 5 szt. od kur zielononózek
- 6-7 plasterków wędzonego podgardla wieprzowego (może być boczek wędzony)
- szczypior z cebulką dymką pół pęczka
- Pieprz ziołowy
- Sól

Sposób przygotowania:

- 1 Na rozgrzanej patelni smażymy pokrojone w kostkę kawałki wędzonego podgardla lub boczku. Smażymy na wolnym ogniu pod przykryciem do momentu zarumienienia się skwarek.
- 2 Dodajemy pokrojone w plasterki cebulki dymki i chwilę smażymy pod przykryciem do zeszklenia cebuli.
- 3 Wbijamy 5 jajek i dodajemy pokrojony drobno szczypior.
- 4 Smażymy cały czas mieszając do momentu ścięcia się jajek, oraz musimy uważać żeby za bardzo nie przesmażyć jajecznicę, by nie była sucha.
- 5 Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: