

Jajecznicca na wędzonych skwarkach z wędzonego podgardla, ze szczypiorem.



Autor: kuchmariola63
Przepisów: 291 Ocena: 1843



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

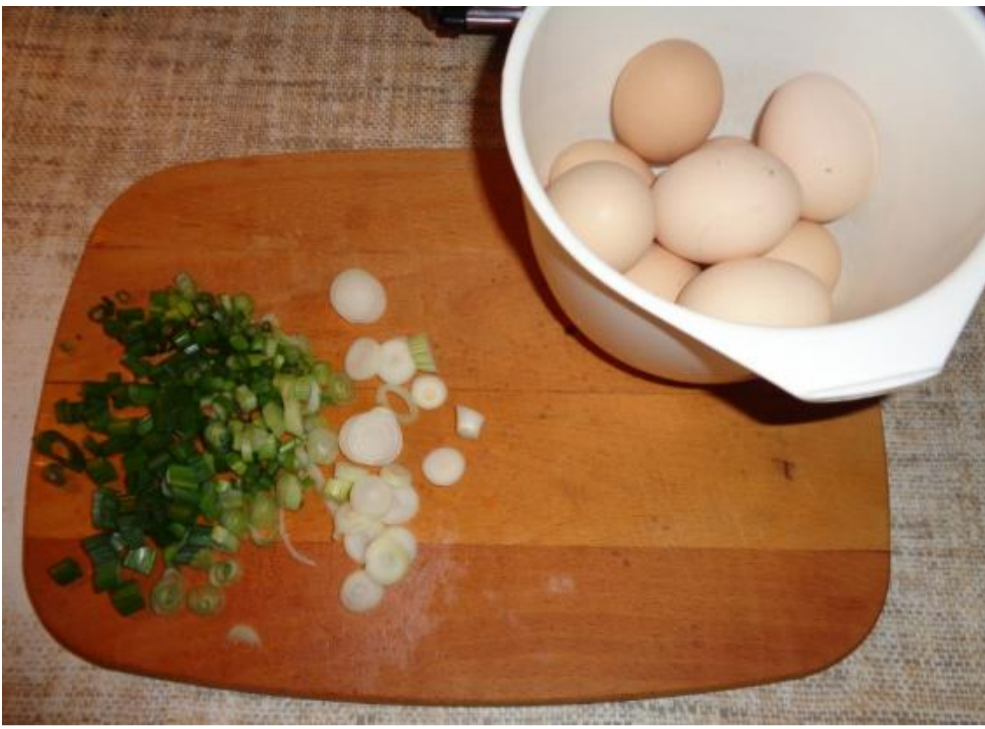
- jaja kurze 5 szt. od kur zielononózek
- 6-7 plasterków wędzonego podgardla wieprzowego (może być boczek wędzony)
- szczypior z cebulką dymką pół pęczka
- Pieprz ziółowy
- Sól

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 jajecznicy, by nie była sucha.



5 Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: