

Jajecznicą z bekonem, serem i pomidorkami

Autor: **tori**Przepisów: **34** Ocena: **2622**

1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- jajka, 2
- bekon pokrojony w paski, 5 dag
- pomidorki koktajlowe, 3
- ser żółty, 5 dag
- sól, szczypta
- masło

Sposób przygotowania:

- 1 Rozgrzać na patelni masło, zarumienić na nim bekon. Dodać przekrojone na pół pomidorki koktajlowe. Całość podsmażyć do momentu aż pomidorki nie staną się miękkie. Zdjąć z patelni pomidorki i bekon. Na tym samym tłuszczu podsmażyć rozbite jajka - tak aby się ścięły (w razie potrzeby dodać trochę masła). Do jajek dodać starty żółty ser. Podsmażyć tak, aby się stopił. Zdjąć z patelni na talerz. Podawać z bekonem i pomidorkami uprzednio podsmażonymi? Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: