

jajecznic z pomidorami



Autor: **Bartolomeo**
Przepisów: 9 Ocena: 229



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- pomidory z puszki całe, z sosem lub 4 dojrzałe pomidory najlepiej malinowe
- jajka 4szt
- masło
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 W pierwszej kolejności na patelni, najlepiej teflonowej rozpuszczamy 2/3 łyżki masła. Następnie dodajemy pomidory z puszki, albo obrane ze skórki pomidory malinowe. Na małym ogniu dusimy do momentu, aż powstanie jednolity sosik. Co jakiś czas mieszamy, żeby się nie przypaliło.
To może trwać ok. 15min.
W tym czasie z patelni wybieramy "twardsze, nierozpuszczone" pozostałości pomidora:) Oczywiście wcześniej doprawiamy solą i pieprzem.
Sól dodana wcześniej powoduje, że pomidory szybciej robią się miękkie.
- 2 Do naszej mikstury dodajemy jajka i mieszamy drewnianą łyżką do momentu uzyskania ulubionej konsystencji:)
....lekko kwaskowy smak, pycha:)

Czasami na koniec dodaję plasterek żółtego serka. Też ekstra.
Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: