

Moja jajeczniczka



Autor: **Mamusia**
Przepisów: 9 Ocena: 43

1-2 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 - 3 jajka
- masło lub margaryna
- mleko
- pieprz i sól
- pieczarki bez ogonków

Sposób przygotowania:

- 1) na oleju smażymy pieczarki bez dupek:) , czyli bez ogonków i odstawiamy
- 2) do miseczki wbijamy jajeczka dodajemy 3 łyżki mleka ja wlewam na oko. na patelni wrzucamy dosyć spory kawałek masła .
czekamy aż patelnia rozgrzeje się tak ,że lekko będzie unosiła się para nad patelnią.
rozbełtujemy jajka w miseczce . kiedy patelnia ma wysoką temperaturę wrzucamy odsączone z oleju pieczarki a następnie wlewamy jajecznice, przed wlaniem możemy jeszcze raz szybko rozbełtać jajka.
smażymy dopóki lekko się nie zetnie. nie pozwalamy by bardzo się ścięła. kiedy już wszystko mamy na patelni zmniejszamy gaz i czekamy aż zacznie się ścinać.

Ps. NIGDY DO SMAŻENIA JAJECZNICY NIE UŻYWAJMY OLEJU!!!



Twoje notatki do przepisu: