

Pyszne danie z kaszy jaglanej.



Autor: **Gotujtosam**
Przepisów: **81** Ocena: **1285**

 1-2 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Kasza jaglana 1 torebka 100 g.
- Jajka 2 szt.
- Cebula 1/2 szt.
- Czosnek 3 ząbki.
- Słonecznik z chilli.
- Rukola garść.
- Pomidor 1 szt.
- Masło 1 łyżka stołowa.
- Oliwa z oliwek 30 ml.
- Sól do smaku.
- Pieprz do smaku.

Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę należy ugotować, następnie rozgrzewamy patelnię i wlewamy oliwę, dorzucamy cebulę i czosnek, całość przez chwilę podsmażamy, dorzucamy słonecznik i kaszę. Całość mieszamy i rozgarniamy tak aby środek patelni był wolny tam dorzucimy masło i wlejemy jajka. Solimy i pieprzymy a następnie przykrywamy do czasu jak białko się zetnie, żółtko najlepiej jak by było jeszcze surowe. Na wierzchu układamy rukolę i ćwiartki pomidora.
Gotowe !!!
Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: