

Chrzanowe чудо



MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kiełbasa zwyczajna	5 szt
większa laska chrzanu	1 szt
olej	2 łyżki
sól, pieprz	
jajko ugotowane na twardo	6 na miękko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni podgrzewamy olej. Kiełbasę kroimy w plasterki i podsmażamy na patelni. Kiedy będzie zarumieniona wrzucamy do niej pokrojone na małe kawałki jajka. W międzyczasie obieramy chrzan i strugamy go tak jak struga się ołówki. Po około 10 minutach podsmażania dorzucamy do patelni zestrugany chrzan, posypujemy solą i pieprzem do smaku. Podsmażamy kolejne 10 minut. Na koniec przekładamy do półmiska