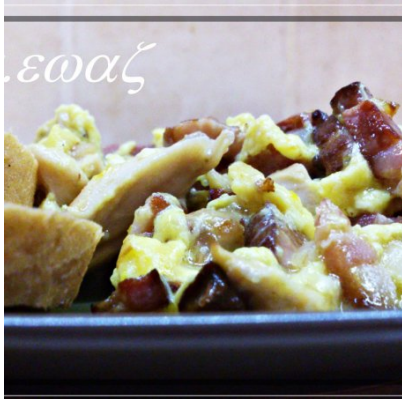


Jajecznica na boczku, króliku i cebuli



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wędzonego boczku	150 g
średnie cebule	2
jajek wiejskich	8
sól do smaku	
pieprz do smaku	
masła (opcjonalnie)	2 łyżki
królik	150 gotowane mięso

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Boczek i mięso królika pokroić według uznania. Cebulę obrać, umyć i pokroić w półplasterki. Na patelni (jeśli boczek jest chudy) roztopić masło, wrzucić boczek i podsmażyć. Dodać mięso królika i cebulę i dalej smażyć aż cebula zmięknie.
- KROK 2 Jajka wybić do miski, dodać sól i pieprz po czym wymieszać i wlać na patelnię.
- KROK 3 Smażyć od czasu do czasu mieszając. Czas smażenia zależy jak mocno lubimy ścięte jajka.
- KROK 4 Podawać gorącą z pieczywem.