

## Jajecznica wiosenna



### SZPILKI W MOJEJ KUCHNI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>jajka</b>	2 szt
<b>szczypiorek</b>	1/2 pęczka
<b>cebula dymka</b>	3 szt
<b>kiełbasa śląska</b>	1/2 laski
<b>ser tostowy</b>	50 g
<b>masło do smażenia</b>	
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>sól morska</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zasmażamy na niewielkiej ilości tłuszczu kiełbaskę pokrojoną w plastry, szklimy cebulkę. Wbijamy jajka doprawiamy solą i pieprzem, mieszamy na patelni dodając posiekany szczypiorek. Gotową jajecznicę przekładamy na talerz i dekorujemy serem ;)

Smacznego!