

## Jajecznica z boczniakami



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jajek</b>	10
<b>sporych boczniaków (ok.0,5kg)</b>	5
<b>dag żółtego sera o ostrzejszym smaku</b>	15-20
<b>łyżki posiekanej natki pietruszki</b>	1-2
<b>łyżki posiekanego cienkiego szczypiorku</b>	3
<b>łyżki masła</b>	3-4
<b>przyprawa uniwersalna</b>	do smaku:

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser zetrzeć na dużych oczkach tarki jarzynowej. Boczniaki oczyścić, pokroić w paseczki. Pora lub cebulkę pokroić w cienkie półplasterki. Na patelni rozgrzać masło, wrzucić cebulkę albo pora, zeszklić, dodać grzyby i smażyć ok.5 min.. Wbić jajka, dodać nieco soli, pieprzu mielonego i vegety. Kiedy jajka zaczną się ścinać dodać ser i smażyć jeszcze chwilę do uzyskania konsystencji jajecznicy takiej jaką się lubi. Po zdjęciu patelni z ognia dodać posiekaną zieleninę, wymieszać. Podawać najlepiej z ciemnym pieczywem.