

Jajecznica z chorizo i suszonymi pomidorami



IZABELA / THEGROOBA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jaja

suszone pomidory

cebula dymka ze szczypiorkiem

szczypior

kiełki lucerny

orzeszki piniowe

pieprz

sól

olej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajecznicę robiłam tylko dla siebie. Na łyżce oleju podsmażyć pokrojona dymkę, 10 plasterków kiełbasy chorizo i 3- 4 pomidory suszone pokrojone w paski. Wbić trzy jaja, podsmaży mieszając - tak by jajecznica nie była całkiem ścięta ani sucha (zresztą, jak kto woli:) Na koniec doprawić solą, pieprzem, dodać orzechy, szczypior oraz kiełki. A do tego - najlepiej podać chlebek wieloziarnisty. Pomidory co prawda kupiłam - nie suszyłam, aczkolwiek sama zalałam je gorącą oliwą. Na mały słoiczek (jak od pesto) - 50 g pomidorków, podgrzana (gorąca, nie zagotowana!) oliwa z oliwek (90ml) + olej (60ml), tymianek i pokrojony w paski ząbek czosnku. Słoiczek zamknięty otworzyłam po trzech dniach od przygotowania:)