

## Jajecznica z kurkami



**XJUSTYNKA89X**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

**kurki**  
**cebula**  
**jajko**  
**przyprawa do potraw Kucharek**  
**Pieprz czarny mielony Prymat**  
**przyprawy**  
**masło do smażenia**  
**koperek**  
**sól**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurki oczyszczamy i myjemy. Większe kroimy, a małe zostawiamy całe. Na patelni roztapiamy masło. Cebulę kroimy w kostkę i wrzucamy na patelnię, solimy, chwilę dusimy. Dodajemy czyste grzybki. Dusimy kilka minut, aż nadmiar wody odparuje. Do miseczki wbijamy jajka, przyprawiamy, i roztrzepujemy. Wlewamy do kurek i mieszamy, smażymy aż do ścięcia. Podajemy jajecznicę posypaną koperkiem lub szczypiorkiem.