

Jajecznica z mózdzkiem cielęcym i świeżo siekanym szczypiorkiem



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ocet	1 łyżka
jajko	8 szt
cebula	1 szt
szczypiorek	1 pęczek
masło do smażenia	1 łyżka
pomidor bez skóry	1 szt
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
mózdżek	200 cielęcy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mózdżek moczyć w wodzie 15 minut, a następnie obrać z błony, zalać wrzącą wodą z dodatkiem soli i octu, gotować 5 minut, odcedzić i pokroić w kostkę.

Cebulę zeszklić na maśle, dodać mózdżek i wybite wcześniej jajka. Gdy zaczną się ścinać dodać posiekany szczypiorek oraz pokrojonego w kostkę pomidora. Całość doprawić do smaku solą, pieprzem i podawać z chrupiącymi tostami.