

## jajecznica z pomidorami, kiełbaską i cebulką



**ALEKSANDRA/OLCIA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	6 sztuk
<b>kiełbasa drobiowa</b>	200 gram
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>pomidory</b>	2 sztuki
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 pokrojoną w kostkę cebule i kiełbaskę zeszklić na patelni
- KROK 2 pomidory pokroić w kostkę (można je sparzyć i zdjąć skórę, ja wole ze skórką)
- KROK 3 pomidory dodać na patelnię do kiełbaski z cebulką i chwilę podsmażyć
- KROK 4 jajka wbić do osobnego naczynia, posolić i doprawić pieprzem wlać na patelnię i smażyć do uzyskania ulubionej konsystencji
- KROK 5 podawać z pieczywem gorącą jajecznicę

smacznego