

## Jajecznica z wędzonym boczkiem



**JUSTI2401**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>jaja</b>	4 sztuki
<b>boczek wędzony</b>	15 dag
<b>cebula</b>	2 sztuki
<b>sól i pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Boczek kroimy w kostkę. Wrzucamy na rozgrzaną patelnię i smażymy aż wytopi się tłuszcz. Dodajemy pokrojoną w kostkę cebulkę i smażymy aż się zrumieni.
2. Jajka roztrzepujemy w miseczce z dodatkiem obfitej ilości soli i pieprzu. Wlewamy na patelnię i smażymy ciągle mieszając, aż jajecznica się zetnie.