

Jajka po góralsku



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	4 sztuki
masło	2 łyżki
śmietanka 22%	4 łyżki
żółty ser	3 łyżki
sól	1 szczypta
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło stopić na patelni, wlać śmietanę i zagotować. Wbić delikatnie jajka żeby żółtka pozostały w całości, dodać sól, pieprz ziołowy i posypać serem. Smażyć póki jajka się nie zetną. Podawać z razowym chlebem.
(2 porcje)