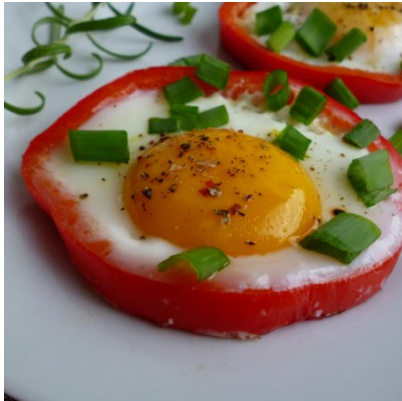


## Jajko w paprykowej obręczy



### CUKIERECZEK13



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>papryka czerwona</b>	1
<b>jajko</b>	3
<b>masło do smażenia</b>	
<b>szczypiorek</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Paprykę myjemy. Następnie wycinamy z niej obręcz o grubości 0,5-1 cm.
- KROK 2      Aby papryka nie była zbyt twarda blanszujemy ją we wrzątku około 1 minutę.
- KROK 3      Po wyjęciu z wody paprykę osuszamy. Na patelni rozpuszczamy 1 łyżeczkę masła i wkładamy przygotowane obręcze.
- KROK 4      Do obręczy wbijamy jajko. Staramy się, aby żółtko było w środku obręczy - możemy dodać najpierw białko, a później wlać żółtko. Przykrywamy patelnię i smażymy aż do ścięcia się jajka.
- KROK 5      Jajko podajemy ze świeżym pieczywem posypane posiekanym szczypiorkiem. Życzę smacznego :)