

## Leśna jajecznica



### 2MILUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>rydze</b>	20 dag
<b>maślaki</b>	4-5 sztuk
<b>cebula biała</b>	1 sztuka
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Grzyby obieramy z igliwia leśnego, z maślaczków ściągamy skórę z kapeluszy i dokładnie myjemy. Kroimy na małe kawałki lub plastry i wrzucamy na suchą patelnię, smażymy od czasu do czasu mieszając aż cały sok z grzybów wyparuje
- KROK 2 wtedy dodajemy 2 łyżki masła, dodajemy pokrojoną w piórka cebulę i dusimy aż grzyby będą miękkie około 15 minut..Po tym czasie wbijamy jajka wtedy też solimy i doprawiamy pieprzem mieszając aż jajecznica będzie odpowiednio ścięta
- KROK 3 Podajemy z pieczywem pszennym posmarowanym masłem. Smacznego:)