

Pożywna jajecznica z pomidorem



HELENA63



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jaja	2 średniej wielkości
szynka z kurczaka	1 plaster
ser żółty	1 plaster
sól i pieprz	
pomidor	1 mały
gorąca woda	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidora umyć a następnie sparzyć. gorącą wodą. Obrać ze skórki. Przekroić na cztery i wyciąć twardą część. Następnie każdą część pomidora pokroić w kostkę. Jajka wbić do miseczki, dodać sól i pieprz. Rozmącić. Ser i szynkę pokroić w kostkę, dodać do jajek, wymieszać. Patelnię teflonową rozgrzać. Wrzucić pokrojonego pomidora i podsmażać aż nadmiar wody odparuje. Włączyć przygotowane jajka z dodatkami i wymieszać razem z pomidorami. Smażyć około dwie minuty cały czas mieszając. Podawać z ulubionymi dodatkami np. ketchupem.