

Smażone warzywa z serem



MAGDALENAIC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

warzywa mrożone	na patelnię - 3 garście u mnie mieszanka azjatycka
olej	około 1 i 1/2 łyżki
jajko	1 M
sól i pieprz	do smaku
Ser Koryciński naturalny świeży	u mnie z czarnuszką
pietruska zielona	posiekana na wierzch

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na oleju podsmażamy warzywa do miękkości, doprawiając je pod koniec małą szczyptą soli ziołowej (pamiętajcie, że ser jest słony) i świeżo mielonym czarnym pieprzem. Następnie wbijamy jajko i cały czas mieszając np. drewnianą łyżką smażymy całość do czasu aż jajko ładnie się usmaży (jak na jajecznicy, jajko ma „oblepić” nasze warzywa). Przekładamy warzywa na talerz i szybko posypujemy je po wierzchu startym serem korycińskim – ilość według uznania. Ser pod wpływem ciepła powinien ładnie się stopić. Podajemy od razu z zieloną pietruszką.