

Jajecznica z boczniakami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajek	10
sporych boczniaków (ok.0,5kg)	5
dag żółtego sera o ostrzejszym smaku	15-20
łyżki posiekanej natki pietruszki	1-2
łyżki posiekanego cienkiego szczypiorku	3
łyżki masła	3-4
przyprawa uniwersalna	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser zetrzeć na dużych oczkach tarki jarzynowej. Boczniaki oczyścić, pokroić w paseczki. Pora lub cebulkę pokroić w cienkie półplasterki. Na patelni rozgrzać masło, wrzucić cebulkę albo pora, zeszklić, dodać grzyby i smażyć ok.5 min.. Wbić jajka, dodać nieco soli, pieprzu mielonego i vegety. Kiedy jajka zaczną się ścinać dodać ser i smażyć jeszcze chwilę do uzyskania konsystencji jajecznicy takiej jaką się lubi. Po zdjęciu patelni z ognia dodać posiekaną zieleninę, wymieszać. Podawać najlepiej z ciemnym pieczywem.