

Makaron podsmażany z jajkiem i szczypiorkiem



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaronu	1 garść
jajko	1 sztuka
posiekanego szczypiorku	1 łyżka
sól do smaku	
olej	1 łyżka
pomidor	3 plasterki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podane składniki odpowiadają jednej małej porcji. Jeśli więc ktoś lubi sporo zjeść, proponuje zwiększyć ilość składników.

Na patelni rozgrzewany olej. Gdy olej będzie mocno rozgrzany wkładamy na patelnię wcześniej ugotowany i odsączony już makaron. Podsmażamy go delikatnie. Następnie do makaronu wbijamy jajko, dodajemy sól i pieprz do smaku, podsmażamy. Pod koniec smażenia dodajemy posiekany drobno koperek. Podsmażyć możemy danie delikatnie lub mocniej, jeśli ktoś lubi bardziej przysmażone jajka. Możemy także dodać starty na jarzynówce ser żółty. Tak przygotowany makaron z jajkami przekładamy na talerz i podajemy z pomidorkiem, ogórkiem lub dowolną surówką.