

Jajecznica z dodatkami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

6 pieczarek, 10 młodych cebulek od szczypiorku (takich ledwo zawiązanych) lub białych dolnych części szczypioru

1 pomidor, 1 łyżka pokrojonego szczypiorku, 1 łyżka masła , sól, pieprz mielony

jajko 2 szt.

polędwica 4 plasterki

wędzonka 2 plasterki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzać ½ łyżkę masła na patelni i obsmażyć na niej na rumiano wędliny . Zdjąć z patelni. Dodać następne ½ łyżki masła i usmażyć połówki pieczarek i kawałki białe od szczypiorku na rumiano . Zdjąć z patelni. Na tłuszcz wbić jajka , posolić , popieprzyć i usmażyć jajecznicę . Podawać jajecznicę z pokrojonym w plasterki pomidorem posypanym szczypiorem (posolonym i popieprzonym) , obłożoną pieczarkami, polędwicą , wędzonką i smażonym szczypiorem .