

Jajecznica pomidorowa



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	5
pomidor	3
boczek wędzony	15 dag
koperek	1 łyżeczka
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek kroimy w paski i prażymy na suchej patelni. Prażony przekładamy do miski, a z patelni pozbywamy się tłuszczu. Na suchą patelnię wrzucamy pokrojone pomidory i obficie solimy. Dusimy około 10 minut. W międzyczasie mieszamy jajka z pieprzem ziółowym i przelewamy do pomidorów. Całość wszystko smażymy na intensywnym ogniu do ścięcia się białka. Jajecznice przekładamy na talerz i posypujemy boczkiem prażonym i koperkiem. Smacznego.