

Jajecznica z boczniakami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

boczniaki	20 dag kapeluszy
masło	2 łyżki
jajko	4 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczniaki oczyścić , wyciąć twardy kawałek (przy ogonku) , przeciąć na połówki (lub ćwiartki , gdy są duże) kapelusze , albo gdy są małe pozostawić w całości . Na patelni rozpuścić 1 łyżkę masła i ułożyć na niej boczniaki . Smażyć na średnim gazie przewracając aż się zarumienią . Dodać drugą łyżkę masła . Wbić jajka na patelnię . Posolić , popieprzyć i usmażyć (mieszając) aż jajka się zetną .