

Jajka po góralsku



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
śmietana 22%	4 łyżki
sól	1 szczypta
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1/2 łyżeczki
żółty ser starty	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło stopić na patelni, wlać śmietanę i zagotować. Wbić delikatnie jajka żeby żółtka pozostały w całości, dodać sól, pieprz ziołowy i posypać serem. Smażyć póki jajka się nie zetną. Podawać z razowym chlebem.