

Jajecznica z kurkami



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	7 sztuk
kurki	30 dag
słonina	5 dag
śmietana	1 łyżka
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
posiekany szczypiorek	2-3 łyżki
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurki należy dokładnie oczyścić i opłukać. Większe pokroić na pół, odstawić do odcieknięcia. Na patelni rozpuścić słoninkę i zeszklić na niej cebulę. Następnie dodać kurki i poddusić je do miękkości. Gdy kurki będą miękkie dodać do nich jajka i śmietanę. Pod koniec smażenia dodać posiekany szczypiorek i doprawić jajecznicę do smaku solą oraz pieprzem.