

## Jajecznica z bakłażanami i groszkiem



### BARTOLOMEO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>bakłażan</b>	300 gram
<b>szynka</b>	100 gram
<b>cebula</b>	1 szt
<b>jajko</b>	4 szt
<b>groszek</b>	100 gram
<b>sól, pieprz</b>	do smaku
<b>masło do smażenia</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokroić bakłażany na kawałki, osolić. Zostawić na 30 minut. Rozgrzać masło. Obsmażyć w nim kawałki bakłażanów i odstawić do miseczki. Roztopić masło, obsmażyć na nim cebulkę pokrojoną w kostkę, dodać szynkę i groszek. Pomieszać jajko z pieprzem i solą i zalać szynkę z groszkiem. Wykladać na talerz bakłażany i na to jajecznice.