"całopiekłé jaje" z pieprzem ziołowym....



ZIUTULA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	2 sztuki
masło sklarowane	2 łyżki
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	- do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

po kaszubsku "całopiekłé jaje" - jajka sadzone

na patelni rozgrzać mocno masło sklarowane

ostrożnie rozbić jajka aby się nie rozlały i wlać je do masła

posypać pieprzem ziołowym, czarnym i solą i smażyć wg gustu - my lubimy nie za mocno ścięte żółtko

takie jajka jemy z suchymi tostami
SMACZNEGO!!!!