

Pieczarki smażone z jajkiem.



JANEK64



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

olej do smażenia

sól do smaku

pieprz do smaku

jajko 3 sztuki

ziarenka smaku 1 łyżeczka

pieczarki 6 sztuk

cebula 1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę i pieczarki obieramy i myjemy. Kroimy w drobną kostkę.
- KROK 2 Na patelni rozgrzewamy olej. Wrzucamy pokrojoną cebulę. Smażymy do zeszklenia. Dodajemy pokrojone pieczarki i smażymy do momentu, aż odparuje z nich woda i zmiękną. Lekko solimy i pieprzymy. Jajka wrzucamy do miseczki i roztrzepujemy widelcem, aż białko połączy się z żółtkiem. Doprawiamy ziarenkami smaku.
- KROK 3 Masę jajeczną wlewamy na smażące się pieczarki. Całość dokładnie mieszamy. Gotowe danie podajemy z sokiem warzywnym (np z marchwi czy pomidorów) oraz z pieczywem. Smacznego !