

cukinia z pomidorami i jajami



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1-2
cukinie małe pokrojona	
jaja	2
żółty ser starty	10 dag
czosnek	1 ząbek
sól, pieprz	
olej do smażenia	
natka pietruszki	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cebule, czosnek i cukinię zeszklić na rozgrzanym na patelni oleju. dodać pomidory, natkę, bazylię, sól pieprz. przez chwilę wszystko razem smażyć, zmniejszając ogień, by płyn trochę odparował. rozbełtane jaja wylać na warzywa, posypać startym serem. potrawkę przykryć i podgrzewać na małym ogniu, aż jaja się zetną, a ser się rozpuści.