

## Jajka po ranczersku



**AGNIESZKA189**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| <b>jajko</b>                       | 3 szt      |
| <b>papryka czerwona</b>            | 1 szt      |
| <b>cebula</b>                      | 1 szt      |
| <b>pomidory krojone w puszcze</b>  | 1/2 puszki |
| <b>boczek wędzony</b>              | 100 g      |
| <b>sól, pieprz, chilli, cukier</b> |            |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek kroimy w kostkę i podsmażamy na patelni.

Dodajemy pokrojone w drobną kostkę cebulę i paprykę. Jeśli jest zbyt suche można podlać oliwą. Solimy, doprawiamy chilli i pieprzem, mieszamy i smażymy do momentu aż papryka zmięknie.

Dodajemy pomidory. Dla przełamania smaku pomidorów, dodajemy szczyptę cukru. Dusimy bez przykrycia aby odparować część płynu.

W zależności od ilości jajek, robimy odpowiednią liczbę wgłębień, w które wbijamy jajka.

Każde jajko solimy i posypujemy pieprzem.

Przykrywamy i dusimy na małym ogniu do momentu aż białka się zetną. Żółtka powinny być płynne.

Podajemy z grzankami.

Zamiast pomidorów z puszki można użyć świeżych. Należy je obrać ze skórki i pokroić w kostkę.