

Jajecznica wenezuelska



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko

papryka

pomidor

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 2 łyżki oleju, 1 cebula drobno posiekana, 1 posiekana świeża papryka, 2 roztarte ząbki czosnku, 2 posiekane pomidory bez pestek, 6 lekko rozkłóconych jajek, sól i pieprz do smaku.

SPOSÓB WYKONANIA: Rozgrzać olej na średnim ogniu. Dodać cebulę, paprykę, czosnek i smażyć przez 3 - 4 minuty. Dodać pomidory i dusić kolejne 3 - 4 minuty do zredukowania nieco płynu. Zmniejszyć ogień na mały. Dodać jajka, sól i pieprz. Smażyć aż jajka się zetną. Jajecznica powinna mieć dosyć luźną konsystencję. Podawać z chlebem i kawałkiem sera.