

Kolorowa jajecznica z żółtym serem



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniak duży	1 szt
pomidor	1 szt
ogórek konserwowy Smak	1 szt
papryka czerwona	1 szt
papryka zielona	1 szt
papryka żółta	1 szt
oliwa	3 łyżki
jajko	6 szt
sól i pieprz	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
masło1	2 łyżki
żółty ser starty	1/2 szklanki
cebula czerwona	1 szt
tymianek	1/4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaka ugotować około 15 min., żeby był średnio miękki, Pokroić w plasterki. Cebulę, paprykę, ogórka. Ppomidor pokroić w kostkę. Zeszkląć cebulę i dodać resztę. Posypać solą. Próżyć około 10 minut, od czasu do czasu mieszając. Dodać ziemniaki.

Jajka roztrzepać, doprawić solą i pieprzem. Wylać masę jajeczną na patelnie pomiędzy warzywa. Dodać masło i tymianek. Smażyć 4 minuty na średnim ogniu, od czasu do czasu ruszając patelnią. Pod koniec posypać żółtym serem.

Podawać posypane czerwoną papryką.

