

Kremowa jajecznica z kurkami



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

jajko	3 sztuki
kurki	100 gramów
cebula posiekana	1 łyżka
masło	1/2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
tymianek posiekany	1 łyżeczka
masło	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozpuścić masło. Dodać posiekaną cebulę, podsmażyć chwilę do zeszklenia. Oczyszczone kurki pokroić na połówki (mniejsze pozostawić w całości), dodać do cebuli i smażyć na dużym ogniu przez ok. 7 minut, co jakiś czas mieszając. W misce rozkłócić jajka ze śmietanką, solą i pieprzem. Masę jajeczną wylać na patelnię, podgrzewać (do uzyskania ulubionego stopnia wysmażenia) na bardzo małym ogniu, stale mieszając. Pod koniec smażenia dodać łyżeczkę masła i wymieszać. Jajecznice od razu przełożyć na talerz. Podawać posypaną szczypiorem lub tymiankiem.