

## śledziowa jajecznic



**DANUSIA19671**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| <b>margaryna</b>            | 2 łyżki                              |
| <b>mleko</b>                | 0,5 szkl                             |
| <b>siekany szczypiorek</b>  | 1 łyżka                              |
| <b>sproszkowana papryka</b> |                                      |
| <b>sól</b>                  |                                      |
| <b>pieprz</b>               |                                      |
| <b>jaja</b>                 | 10 szt                               |
| <b>śledzie</b>              | 200 (solone, wymoczone, oczyszczone) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze śledzi ściągnąć skórę, wyjąć ości, rozdzielić na połowy, pokroić w paski. Oddzielnie roztrzepać jajka z mlekiem, dodać do nich szczypiorek i śledzie, wlać na margarynę, smażyć. Doprawić solą, pieprzem, papryką.