

Wiejska jajecznica z bekonem



BEATA71



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
kwaśna śmietana	4 łyżki
gałka muszkatołowa	szczypta
posiekany szczypiorek	2 łyżki
mały pomidor	1 szt.
becon	6 plasterki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Plasterki bekonu podsmażyć na chrupko i przełożyć na oddzielny talerz.
2. Jajka, śmietanę, sól i gałkę muszkatową dokładnie wymieszać, wlać na patelnię, na której smażył bekon i smażyć na małym ogniu mieszając od czasu do czasu. Jajecznice zdjąć z ognia, gdy jajka się zetną.
3. Jajecznice obłożyć bekonem, posypać szczypiorkiem i przybrać kawałkami pomidorów.