

jajecznica kolorowa 2



FAUSTYNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

6 jajek

ok. 80 gramów wędzonego boczku

1/3 czerwonej papryki

1 łyżka masła

sól, pieprz

zielona cebulka

1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Masło roztopić na patelni.
2. Na patelnię wrzucić posiekany drobno, lub zmielony chudy wędzony boczek. Mieszać przez około 3 minuty, dodać jajka, czerwoną paprykę, zieloną cebulkę, sól, pieprz.
3. Mieszać tak długo aż jajecznica się zetnie i osiągnie pożądana konsystencję (ja wolę, kiedy jajko jest mocno ścięte)