

Ale jajka ! :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

2 łyżki drobno pokrojonej czerwonej papryki ,2 łyżki pokrojonego szczypiorku

**1 plasterek szynki pokrojonej w kosteczkę ,Sól,peprz mielony,1 łyżka masła
,1 jajo**

pieczarki

2 szt

pomidor

1/2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

A gdzie jest powiedziane , że jajecznicą musi być bezkształtna ?

Na rozgrzanym maśle podsmażyć pieczarki, a potem dorzucić szynkę smażyć przez chwilę .Potem dodać papryki, pomidory i szczypiorek . Dusić 5 minut. Wbić jajko , wymieszać, smażyć. Posolić i popieprzyć .Smażyć tak by całe jajko było dobrze ścięte .

Włożyć do foremki do formowania ryżu (kształt obojętny) i ścisnąć .Najlepiej robić to nad patelnią bo po uciśnięciu wycieknie tłuszcz i sok .Wyłożyć na podgrzany talerzyk , udekorować - podawać natychmiast , żeby jajecznicą nie ostygła .