

Ziemianki na szybko z patelni



EWELINA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula biała	200 gram
upieczone mięso	200 gram
smalec	2 łyżki
jajko	4
sól	
pieprz	
pomidory	
pietruszka	
ziemniaki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twardsze ziemniaki pokroić w plastry, miększe ziemniaki w kostkę. Obrane cebulę pokroić w kosteczkę, mięso na cienkie paski. Ziemniaki smażyć na średnim ogniu z obu stron na złoty kolor. Dodać pokrojona cebulę i mięso. Dalej smażyć przez 5 minut, często obracając. Posolic i posypać pieprzem. Ziemniaki z mięsem zalać jajkami roztrzepanymi w 4 łyżkach wody i tak długo trzymać na ogniu aż się jajka zetną. Posypać pietruszką i podawać.