

Śniadanie dla głodomorka



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kiełbaski dł. ok 10cm	2
cebule	2
jajko	2
pomidor	1
żółtej papryki	1/2 strąka
majonezu	1 łyżeczka
sól, pieprz mielony	do smaku:
olej	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę przecinamy wzdłuż na pół, skórkę nacinamy ostrym nożem w kratkę, w tzw. szyszunię. Kładziemy przecięciem na mocno rozgrzanej patelni i smażymy kilka minut aż tłuszcz się wytopi a kiełbasa zrumieni, przewracamy i smażymy z drugiej strony do zrumienienia. Usmażoną kiełbaskę układamy na talerzu a na wytopionym tłuszczu + łyżeczce oleju podsmażamy obraną, pokrajaną w półplasterki cebulę (trochę, ok. 1/5 zostawiamy surową, do sałatki), smażymy kilka chwil mieszając aż trochę zmięknie, ale pozostanie chrupka. Zgarniamy na brzeg patelni a na środek wybijamy delikatnie jajko i smażymy tzw. sadzone czyli aż białko się zetnie a żółtko pozostanie płynne. Warzywa i zieleninę myjemy; ogórka nie obieramy, kroimy w półplasterki, pomidora i paprykę w paski - mieszamy z zieleniną i majonezem, dodajemy troszkę cebuli, doprawiamy. Wykładamy ładnie na talerz i podajemy ze świeżym pieczywem.