

Przepyszna jajecznica z dodatkami



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	6
szczypiorek	
paluszki cielęce	
sól	
pieprz	
przyprawa uniwersalna Kucharek	
Przyprawa curry orientalna Prymat	
cebulka	2 szt
masło	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę najpierw obieramy posypujemy solą mieszamy i odstawiamy . Paluszki kroimy w drobną kosteczkę posypujemy solą , pieprzem , papryką , przyprawą uniwersalną , curry szczyptę , i do gyrosa. Mieszamy i odstawiamy na 10 minut a w między czasie wbijamy jajka solimy pieprzymy i posypujemy odrobinę papryki czerwonej i roztrzepujemy widelcem . Cebulę łączymy z paluszkami mieszamy i podsmażamy na masełku, jak się ładnie zarumieni to dodajemy jajka i pokrojony szczypiorek i smażymy jajecznice .