

www.SztukaKulinarna.pl

Jajeczniczka śmietankowa

ilość porcji **4** czas **15 minut** trudność **bardzo łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
8	szt	jajko	
4	dkg	tłuszczu	
20	dkg	cebula	
25	ml	śmietana	
4	dkg	koncentrat pomidorowy	
		sól	
		pieprz	

Przepis Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w cząstki, podsmażyć razem z koncentratem pomidorowym. Jaja umyć, wybić ze skorupki do naczynia, wymieszać ze śmietaną, wlać do przygotowanej cebuli i smażyć powoli mieszając aby równomiernie się ścięły.

Składniki

8 jaj, 4 dkg tłuszczu, 15 - 20 dkg cebuli (dymki lub szalotki), 3 - 4 dkg koncentratu pomidorowego, 25 ml śmietany, sól, pieprz do smaku.