

www.SztukaKulinarna.pl

Jajecznicza Kuronia

ilość porcji **3** czas **15 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
5	szt	jajko	
100	gram	boczek wędzony	
50	gram	ser żółty	
1	szt	cebula	
1	szt	papryka	
2	szt	pomidor	
50	ml	olej roślinny	
		sól, pieprz.	

Przepis Wędzonkę, paprykę i cebulę pokroić w kostkę. Pomidory wcześniej sparzyć wrzątkiem, obierać ze skórki i również pokroić. Stopić tłuszcz na patelni, zesmażyć wędzonkę, dodać cebulę i smażyć razem, aż cebula się zeszkli, następnie dodać paprykę, a gdy zmięknie - pomidory. Dusić składniki razem przez kilka minut, doprawić solą i pieprzem. Wbić jaja i delikatnie wymieszać, tak, żeby żółtka nie rozpląnęły się na patelni. Gdy białka się dobrze zetną rozłożyć porcje na talerze. Jeżeli używa się dymki, pod koniec posypać jajecznicę szczypiorem. Składniki

5 jaj, 100 g boczku wędzonego lub szynki, 50 g tartego i żółtego sera, 1 cebula lub 1 dymka, 1 papryka, 1 - 2 pomidory, 50 ml oleju w zależności od "tłustości" wędzonki, sól, pieprz.