

www.SztukaKulinarna.pl

Jajecznicza po serbsku lub bałkańsku

ilość porcji **2** czas **10 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
4	szt	jajko	
1	szt	cebula	
2	szt	pomidor	
1	szklanka	papryka	
4	szt	czosnek	
2	łyżki	oliwa (olej)	
		sól, pieprz.	

Przepis Cebulę pokroić w kostkę. Pomidory sparzyć wrzątkiem i obrać ze skórki. Na patelni rozgrzać oliwę i przesmażyć cebulę oraz posiekany czosnek. Dodać pokrojone w kostkę pomidory i paprykę. Smażyć, aż warzywa połączą się w jednolitą masę. Wbić jaja i wymieszać tylko białko - tak, żeby nie naruszyć żółtek. Kiedy białko się zetnie, doprawić solą i pieprzem. Przed podaniem wymieszać żółtka. Tak naprawdę, jajecznicza po bałkańsku była tylko wytworem naszej domowej kuchni i żaden rodowity Serb nie znał jej w tej wersji, podobnie jak Francuzi nie znają fasolki po bretońsku, a Grecy ryby po grecku, ale my w domu tak ją nazywamy, a co i najważniejsze bardzo lubimy.

Składniki

4 jaja, 1 duża cebula, 2 dojrzałe pomidory, 1 papryka, 4 ząbki czosnku, 2 łyżki oliwy, sól, pieprz.