

www.SztukaKulinarna.pl

Pikantna jajecznic

ilość porcji **3** czas **10 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
5	dkg	suszonych grzybów	
1	szt	cebula	
6	szt	jajko	
1	łyżki	masło	
		sól, pieprz, olej	

Przepis Grzyby (wybrać same kapelusze) opłukać, namoczyć, odstawić, ugotować. Osączyć, pokroić na kawałki (wywar można zużyć do zupy lub sosu). Cebulę obrać, pokroić, podrumienić na rozgrzanym oleju. Zmniejszyć ogień, dodać masło i pokrojone grzyby, poddusić około 5 min. Wbić jajka, całość zamieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem. Składniki

5 dkg suszonych grzybów, 1 duża cebula, 6 jajek, sól, pieprz, olej, 1 łyżka masła lub margaryna.