



Jajecznicza na parze z pomidorami na liściach sałaty z chlebem graham

przepisy.pl



Składniki:

- cienka kromka chleba graham - 8 sztuk
- Flora ProActiv Mocne Kości z witaminą D** - 40 gramów
- kurkuma mielona - 0.5 łyżeczek
- jajka - 8 sztuk
- mleko 2% - 120 gramów
- duży pomidor - 2 sztuki
- sałata karbowana - 8 listki

Zamów [świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów.](#)
[Sprawdź.](#)

10 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Florę ProActiv Zdrowe Kości z witaminą D utrzyj z mieloną kurkumą, posmaruj pieczywo.
2. Patelnię umieść na garnku z gotującą się wodą. Pomidor umyj, sparz i obierz ze skórki. Pokrój w kostkę. Przełóż na patelnię i chwilę podduś.
3. Jajka umyj, wybij do miseczki, rozmieszaj z mlekiem. Dodaj do pomidora, wymieszaj i usmaż. Dopraw do smaku.
4. Umyj i osusz sałatę. Jajecznicę ułóż na liściach sałaty.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl