



przepisy.pl

Jajecznicza po meksykańsku

 15 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- pieprz
- czerwona papryka - 1 sztuka
- sól
- jajka - 10 sztuk
- zielona papryka - 1 sztuka
- masło - 2 łyżki
- natka pietruszki - 2 łyżki
- papryka
- pomidory mięsiste - 5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę obierz i drobno pokrój. Paprykę oczyść, umyj i pokrój w drobną kostkę.
2. Pomidory umyj, sparz, obierz ze skórki i pokrój w kostkę.
3. Następnie cebulę, paprykę i pomidory podsmaż na patelni.
4. Jajka roztrzep z solą, pieprzem i papryką. Następnie wlej na patelnię z warzywami i smaż, aż się zetną. Posyp natką pietruszki.

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