



przepisy.pl

Jajecznicą po wiejsku

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- jajka - 6 sztuk
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- kiełbasa lub boczek - 100 gramów
- leśne grzyby (lub pieczarki) - 50 gramów
- cebula mała - 1 sztuka
- masło lub margaryna - 1 łyżka
- sól i pieprz do smaku

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

Sposób przygotowania:

1. Grzyby dokładnie umyj i odsącz, następnie pokrój na mniejsze kawałki. Cebulę, kiełbasę i boczek pokrój na drobne kawałki.
2. Do garnka wlej wodę, wsyp sól i włóż grzyby, po czym duś do momentu, gdy staną się miękkie.
3. Na patelni rozgrzej masło i usmaż na nim cebulę, kiełbasę oraz boczek.* Następnie dołóż grzyby.
4. Do dużej miski wbij jajka, dopraw przyprawą Delikat, po czym ubij.
5. Gotowe jajka wlej na patelnię i mieszaj. Jajecznice podawaj z grubymi pajdami chleba. * Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

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