



Jajecznica z kielbasą

przepisy.pl



Składniki:

- jajka - 5 sztuk
- kielbasa (lub parówki) - 250 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- żółty ser - 50 gramów

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

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Jajka wbij do naczynia. Dodaj do nich rozkruszone przyprawy w mini kostkach.
2. Kielbaski (lub parówki) pokrój w kawałki, a cebulę – w drobną kostkę. Przesmaż je kilka minut na lekko natłuszczonej patelni.
3. Kielbasę i cebulę rozprowadź równomiernie po patelni, a następnie zalej jajkami. Posyp tartym serem.
4. Przykryj i smaż na wolnym ogniu do czasu, aż jajka się zetną.

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