



przepisy.pl

Jajka sadzone na warzywach



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- jajka - 4 sztuki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- cebula dymka bez szczypioru - 1 sztuka
- oregano - 1 szczypta
- bazylija - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- oliwa - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę myjemy i siekamy drobno. Pomidora parzymy wrzątkiem, obieramy ze skórki, usuwamy gniazda nasienne a miąższ kroimy w kostkę. Paprykę myjemy, oczyszczamy z nasion i kroimy w kostkę.
2. Na patelni rozgrzewamy niezbyt mocno oliwę. Wrzucamy cebulę, pomidora i paprykę dodając przyprawy: sól, pieprz, oregano, bazylię i czosnek. Podsmażamy chwilę aż warzywa lekko zmiękną i odparują z soku.
3. Każde jajko wybijamy najpierw na talerzyk sprawdzając jego świeżość a następnie wlewamy na patelnię. Patelnię przykrywamy przykrywką i smażymy na wolnym ogniu aż jajka się zetną.

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