



przepisy.pl

Jarmuż zasmażany z jajkiem

 45 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- śmietana - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- jajka - 5 sztuk
- mąka - 1 łyżka
- masło - 2 łyżki
- bulion - 0.25 szklanek
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- jarmuż - 1 kilogram

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

Sposób przygotowania:

1. Umyty jarmuż wrzucić na lekko osolony wrzątek i gotować około 15 minut.
2. Osączyć, usunąć twarde nerwy, liście drobno posiekać.
3. Cebulę posiekać, zeszklić na maśle*.
4. Dodaj jarmuż, skrop bulionem i duś kilka minut pod przykryciem.
5. Dopraw solą, pieprzem, cukrem i sokiem z cytryny, wymieszaj i duś około 5 minut.
6. Czosnek zmiażdż i wymieszaj ze śmietaną oraz mąką. Wlej do jarmużu i mieszając podgrzej.
7. Jajka ugotuj na twardo, obierz, polej jarmużem. *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