



przepisy.pl

Kremowa jajecznicia z camembertem

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- cienka kielbasa - 0.5 sztuk
- ser camembert - 1 sztuka
- mleko - 5 łyżek
- masło - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę obierz, posiekaj w drobną kostkę razem z kielbasą i przesmaż na maśle. Dodaj mleko i poczekaj, aż wyparuje.
2. Jajka wybij do naczynia, dodaj przyprawy i roztrzep widelcem. Wlej na patelnię i mieszaj dokładnie.
3. Pod koniec dodaj do jajecznicy pokrojony ser i poczekaj, aż się rozpuści.

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