

Ziemniaki z jajkiem



Składniki

4-6 szt. - ugotowane
ziemniaki średniej
wielkości
4-5 szt. - jajka
10 dkg - boczek wędzony
1 szt. - średnia cebula
sól

Opis wykonania

Ziemniaki z jajkiem to wspaniały pomysł na proste i tanie danie obiadowe, którym przy małym nakładzie pracy i finansów możemy oczarować rodzinę.

Ugotowane wcześniej ziemniaki pokroić w plasterki.

Boczek pokroić w drobną kostkę zrumienić na suchej patelni, gdy z boczku wytopi się tłuszcz odcedzić go i odłożyć do miseczki. Na powstałym tłuszczu układać jeden przy drugim plastry ziemniaków zrumienić na złoto, dodać cebulkę, wymieszać podsmażyć do momentu aż cebulka zmięknie. Dodać boczek. Doprawić solą i pieprzem. Pieprzu nie żałować, ziemniaki mają być wyraziste, Ziemniaki z boczkiem i cebulką zdjąć z ognia. Na patelnię z ziemniakami wybić jaja energicznie lecz ostrożnie wymieszać całość (tak aby ziemniaczki się nie rozpadły) patelnię ponownie ustawić na średnim ogniu, stale mieszając doprowadzić do momentu aż jajka się zetną. Zdjąć z ognia w razie potrzeby ponownie doprawić.

Podawać tuż po przygotowaniu ze szklanką maślanki lub ogórkiem kiszonym.