

Jajo w łódeczce z parówki



Składniki

4 szt. - Jajo

4 szt. - Parówka

Masło i olej do smażenia

Sól, pieprz

Rzeżucha lub szczypiorek

Opis wykonania

Jajo sadzone w łódeczce z parówki - wyśmienite na szybkie i zdrowe śniadanie.

Rozgrzej patelnię z masłem i olejem. Rozkrój parówki wzdłuż pozostawiając złączone końce. Użyj wykałaczek aby uformować łódeczki - aby parówka nie zbiegała się środkiem. Kładź na patelni, w łódeczkę z parówki wbij jajo i smaż tak długo jak lubisz najbardziej. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Usuń wykałaczki, podawaj gorące (polej ketchupem jeśli lubisz), obsyp rzeżuchą bądź posiekaną dymką.