

Jajecznica z czosnkiem niedźwiedzim



Składniki

4 szt. - Jajka

10 dkg - Żółty ser

Czosnek niedźwiedzi
suszony

Sól, pieprz

Ketchup

Opis wykonania

Delikatna jajecznica z czosnkiem niedźwiedzim pod pierzynką z tartego sera żółtego

Na niewielkim ogniu rozgrzej masło, roztrzep jaja w misce dopraw solą i pieprzem, dodaj czosnek niedźwiedzi i wlej na patelnię, smaż powoli pod przykryciem mieszając delikatnie aż jajecznica się zetnie tak jak lubisz. Formuj za pomocą okrągłego wykrojnika, posyp tartym serem, polej ketchupem.