

Jajecznica alla pizza



Składniki

2 szt. - jajka
1/2 szt. - cebula
1 szt. - kotlet mielony
1 szt. - papryka
konserwowa
1 szt. - ogórek
konserwowy
10 g - masło
1 g - ser żółty

Opis wykonania

Danie z gatunku przeróbka czyli kotlecik mielony który został z obiadu przetworzony na pyszne danie:) szybko, tanio, treściwie,zapraszam:)

Cebulę pokroić w małą kosteczkę. Zesklić ją na rozgrzanym maśle. Następnie dodać pokrojone w małą kostkę ogórka i paprykę. Smażyć około 2-3 minut. Kotlet pokroić w małą kostkę i dodać na patelnię. Smażyć kolejne 2 minuty i wbić jajka. Dobrze wymieszać i doprawić do smaku solą i pieprzem. Smażyć do ulubionego momentu ścięcia jajek. Posypać tartym serem i zdjąć z ognia. Smacznego!