

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!