

Jajecznicza z jarzynami

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- jajko - 6 szt.
- marchew - 20 dag
- por - 1 szt.
- papryka - 2 szt.
- seler - 1 szt.
- masło - 2 łyżka(i)
- brokuły - 1 szt.
- natak pietruszki - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Marchewki i seler pokroić na słupki, papryki pokroić na paski, a por na kawałki, brokuły podzielić na różyczki. Na patelni rozpuścić masło, wsypać rozdrobnione warzywa, przesmażyć, podlać odrobiną wody, poddusić. Jajka rozkłócić, wlać do warzyw, zamieszać, trzymać na patelni, aż się zetną, przyprawić, posypać natką.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.