

Jajecznica z pomidorami

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



zarówno na śniadanie jak i na kolację

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mleko - 4 łyżka(i)
- Jajka - 4 szt.
- Pomidory - 4 szt.
- Masło - 6 łyżeczka(i)
- Szczypiorek - 2 łyżeczka(i)
- Sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Pomidory opłukać, sparzyć, obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Jajka wbić do miseczki, wlać mleko, posolić, popieprzyć i wymieszać. Przygotowane pomidory włożyć na rozgrzane masło i chwilę smażyć. Gdy część soku wyparuje, wlać masę jajeczną, lekko zamieszać i smażyć chwilę, aż całkowicie się zetną. Doprawić solą, pieprzem i posypać szczypiorkiem.